دائرة المعارف بزرگ طب اسلامی

۱

گیاهان دارویی



آیت الله مصطفی نورانی

بسم الله الرحمن الرحیم

دایرة المعارف طب اسلامی

ج ۱

حروف الف، ب، پ

مؤسسهٔ مکتب اهلبیت علیهم السلام

آیة الله مصطفی نورانی

نورانی ، مصطفی
دایرةالمعارف طب اسلامی/ مصطفی نورانی.- قم: انتشارات ارمغان یوسف ۱۳۸۴.
۱۵ ج .
فهرستنویسی بر اساس اطلاعات فیپا
کتابخانه به صورت زیرنویس
۱. پزشکی اسلامی ـ دایرةالمعارف‌ها. الف. مرکز نشر میراث مکتوب.
ب. عنوان.
۲ د ۹ ن/ R ۱۲۸/۳ ۶۱۰/۹۱۷۶۷۱

دائرةالمعارف بزرگ طب اسلامی ج ۱

ناشر: ارمغان یوسف
آیة الله مصطفی نورانی
ویراستار: علی بیات
رایانه: احمد قلی پور
نوبت انتشار: اول
تاریخ انتشار: ۱۳۸۴
تیراژ: ۵۰۰۰
قیمت: ۳۵۰۰ تومان
شابک: ۴ـ۰۰ـ۷۰۴۱ـ۹۶۴

«فهرست»

● حرف ب

● حرف پ

◘ پیش گفتار

اسلام برای سعادت بشر در دنیا و آخرت آمده و نیازهای بشر را در هر زمینه تأمین کرده است، از جمله در زمینه روان شناسی، جامعه‌شناسی، اقتصاد، طب، طبیعات، زیست شناسی، ریاضیات و دیگر علوم که ریشهٔ دینی و اسلامی دارند. در مؤسسه مکتب اهل بیت علیهم‌السلام برخی از علوم مورد تحقیق و بررسی قرار گرفته و از آنهاست طب اسلامی، ولی گستردگی کار طب به قدری زیاد بود که نیاز به همکاری برخی افراد بود و جمعی از جمله آقای دکتر فاضل موسوی و آقای سعیدی و بعضی دیگر از طلاب و محصّلین در این کار مشغول تطبیق و تصحیح شدند و همان طور که مشاهده می‌فرمائید طب اسلامی با مدارک دینی و علمی در اختیار پژوهندگان محقق قرار می‌گیرد و هر کس به اندازهٔ وسع خود می‌تواند از آن استفاده کند.

در این میان افرادی نیز مانند وزیر کشاورزی و وزیر بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و دیگر مردان علمی ما را به ادامهٔ کار ترغیب می‌نمودند و نامه‌های تشویقی و ترغیبی به مکتب می‌رسید که در ضمن مجلّدات بعدی آنها نیز چاپ می‌شود، ولی باید گفت از جهت گستردگی کار و محدود بودن بودجه و مؤنه کار با کندی پیش می‌رود و

آنچه مقصود بود همهٔ آنها به وقوع نپیوست و آنچه موجود بود ارائه شد و بدین وسیله زمینهٔ تحقیق برای دیگران باز گردید و به همین جهت امید است که جوانان و دانشجویان عزیز نیز این حقایق را در لابراتوارها و آزمایشگاهها مورد تجزیه، تجربه و آزمایش قرار دهند و این گنجینه‌های علمی که از انبیاء گذشته و امامان و شاگردان آنان بیادگار مانده بازبینی شود و بدین وسیله کمکی به مسلمین و مردم ضعیف عالم شده و از شیرهٔ گیاهان که با طبیعت بشر سازگار است استفاده بیشتری شود و از مصرف قرص و کپسول و آمپول شیمیائی که نفع آنها توأم با ضرر است کاسته گردد و در این صورت ناآگاهان در این رشته نیز تنها به جوشانده‌های گیاهی و تصفیه نشدهٔ آنها اکتفاء نکرده و بدون میزان علمی به فروش آنها مبادرت نخواهند کرد بلکه چنانکه تقاضایی از مسئولین مربوطه به عمل آمده در آینده اگر دانشگاه و دانشکده‌ای در رابطه با طب اسلامی در قم، تهران یا سائر استانها ایجاد شود که در این رابطه آقایان دکتر دیالمه و دکتر صفدرصانعی و دکتر طبری‌پور و دیگران در جریان کار هستند، می‌توان این گونه موضوعات را در مراکز خاص مورد تحقیق کامل قرار داد و آنان را که از قدیم و جدید در این رشته کار کرده‌اند جمع آوری نموده دانش پژوهانی را در این رشته تربیت علمی نمود و از اساتید و اطباء این رشته استفاده کرد و این علم و طالبان و دست‌اندرکاران در آن را به مرحله و منصهٔ ظهور رساند و استقلال کشور و ملت را در امر دارو و درمان فراهم ساخت و از خروج ارز کاست.

قم - مؤسسهٔ مکتب اهل بیت علیهم السلام
مصطفی نورانی
۱۳۷۳/۱۰/۱

◙ مقدمه

چنانکه مشاهده می‌فرمائید، این کتاب که جلد اول از دایرةالمعارف طب اسلامی است، از حیث روش نوشتاری به گونه‌ی تحقیقی و علمی است که برای همه کس قابل فهم نیست، بعلاوه لغات انگلیسی، عربی، فارسی قدیم، احیاناً اردو و سانسکریت و سایر زبانها در آن آورده شده است. بدین جهت برای استفادهٔ آسان خوانندگان محترم از مطالب کتاب، برخی از لغات مشکل و ناآشنا در آخر کتاب و در میان مطالب ، بین پرانتز توضیح داده شده است، ولی اگر خوانندگان محترم برخی از آنها را نتوانند حل کنند می‌توانند به شرح لغات همین کتاب یا کتب لغات دیگر مراجعه نمایند، زیرا این گونه مطالب را نمی‌توان آسان پیاده نموده و به معرض عموم عرضه کرد.

در این کتاب اضافه بر آیات و روایات اسلامی، کلمات انبیاء گذشته و شاگردان آنان و حکماء و فلاسفهٔ جهان بعلاوه دانشمندان طب پس از پیامبر و امامان مانند جابربن حیان شاگرد امام صادق عليه السلام و هشام و مفضل و کندی و ابن سینا و ذکریای رازی و دیگر دانشمندان اسلامی و غیره آورده شده و با پزشکی جدید نیز تطبیق داده شده است، بدین جهت تا حال موسوعه‌ای طبّی با این گستردگی نوشته نشده بود، لذا لازم است

پژوهشگران و جوانان ما این مطالب را با دقت مورد مطالعه و بررسی و تحقیق قرار دهند و تجزیه و تحلیل و تجربهٔ علمی و عملی در آن بکار برند و اگر اشتباه و خطائی مشاهده نمایند بهتر است این مؤسسه را از آن مطلع سازند و جوائزی نیز دریافت نمایند.

در این کتاب گاهی اسم و خواص و محل رویش و سائر ممیزات گیاهی از دانشمندان متعدد نقل شده، بدین جهت در ظاهر تکراری به نظر می‌رسد، ولی معلوم است که تکرار یک مطلب نیست، بلکه نظرات دانشمندان است به نظر تکراری می‌آید در صورتی که در هر یک از گفتارها نکاتی تازه وجود دارد و در هر حال ناگزیر از آوردن برخی مطالب به ظاهر مشابه و تکراری بودیم.

در این کتاب گاهی الفاظ و کلمات بزرگان طبّی را عیناً نقل کردیم، لذا در برخی از عبارات همان فارسی قدیم آمده است و در برخی از موارد نیز برای آسان شدن مطلب عبارات را تغییر دادیم.

اطباء و پزشکان و دانشجویان و همهٔ پژوهندگان را برای ادامه کار و کمک به این امر مهم دینی و علمی دعوت می‌کنیم و از ارائهٔ نظرات و پیشنهادات و انتقادات آنها به گرمی استقبال می‌نمائیم و می‌دانیم که هر اندازه کمک در این نوع کارها بیشتر شود، کار نیز به همان نسبت پخته‌تر و بهتر خواهد شد و در مقابل اگر تحقیق و کار علمی ناپخته و ناقص باشد، عیب کار روشن‌تر می‌شود، بخصوص در این حکومت جمهوری اسلامی ما که الگو و نمونه جهانیان است و مستضعفان عالم چشم به حقائق دین و انتشار آن از ایران عزیز دوخته‌اند، باید هر چه بهتر و بیشتر در این گونه امور که حیاتی است دقّت شود. امام صادقعليه‌السلام فرمود: «**کونوا لنا زینا و لاتکونوا علینا شیناً**» (بر ما زینت باشید نه ننگ و عار). لذا نظرات هرچه جدیدتر باشد و تحقیق کاملتر، به ارزش کار افزوده می‌شود. توفیق همگان را از خداوند متعال می‌خواهیم.

* کلّیاتی در باره سبزیها و گیاهان دارویی

عبداللّه بن احمد بن عامر طایی از پدرش، امام رضاعلیه‌السلام از پدرانش نقل کرده است: شخصی شامی از امیرالمؤمنین‌علیه‌السلام از نخستین درختی که در زمین کاشته شد پرسید؟ فرمود: عوسجه است که عصای موسی‌علیه‌السلام از آن بود و از او پرسید از اولین گیاهی که در روی زمین رویید؟ فرمود: دباء و آن قرع است یعنی کدو.[1] و در روایتی دیگر فرمود: نخستین درختی که میوه آورد، درخت خرماست.[2] این روایت دلالت دارد که ابتداء کشت درخت و گیاه از خدا و پیغمبر است.

امام صادق‌علیه‌السلام در روایتی فرمود: هر کس طلحه یا درخت سدر را آب بدهد مانند این که مؤمن تشنه را آب داده است![3]

خوانندهٔ عزیز، ملاحظه می‌فرمایید که چهارده قرن پیش پیشوای اسلام چگونه از کشاورزی و گیاهداری جانبداری می‌کند و انسان را به پرورش گیاهان که غذای انسانها و حیوانات است، تشویق می‌نماید و برای آب دادن به گیاه مانند آب دادن به انسان و

۱ـ بحارالأنوار، ج ۶۶، ص ۱۱۱.

۲ـ عیون الاخبار، ج ۱، ص ۲۴۴؛ علل الشرایع، ج ۲، ص ۲۸۷.

۳ـ تفسیر قمی، ص ۷۶؛ تفسیر عیاشی، ج ۲، ص ۸۶؛ امالی طوسی، ج ۱، ص ۳۳۳.

حیوان، ثواب تعیین می‌کند تا انسان را به سعادت هر دو جهان سوق دهد.

اکنون که بشر به لذّت خوردن غذا و به درک ویتامینهای هر نوع گیاهی رسیده است می‌داند که هر یک از این گیاهان چه نقش مؤثری در ساختمان بدن انسان و جبران کمبودهای آن دارد، بدین جهت هر روز رازهای تازه‌ای از زندگی موجودات به خصوص گیاهان کشف می‌شود، ولی در آن وَقت که ابزار و وسایل علمی در این حد نبود و انسانهای عصر حجر و قرن جاهلیت جز کشتن یکدیگر چیزی را درک نمی‌کردند و بهره‌ای از تمدن نداشتند و هنوز میکروب کشف نشده بود، ببینید که چگونه آن پیشوایان حق با چشمهای حقیقت بین از درون اشیاء خبر می‌دهند و بشر را به بعضی از آن علومی که در قرنهای اخیر به دست آمده رهنمون می‌کردند!

آری، شاگردان آنها بودند که علم را در آن عصر در میان جامعه پیاده کردند. جابربن حیان بزرگترین شیمی‌دان جهان، مگر شاگرد امام صادق علیه السلام نبود؟ هشام بن حکم و مؤمن طاق که بسیاری از فرمولهای ریاضی، فیزیک، طب، شیمی و سایر علوم را پی‌ریزی کردند، ابویوسف یعقوب کندی شاگرد امام حسن عسکری علیه السلام چه کتابهایی در علوم تألیف کرد؟ همان طور شاگردان آنان و شاگردان شاگردان آنها مانند ابن هیثم و ابونصر فارابی و زکریای رازی و ابن سینا و خواجه نصیرالدین طوسی و سایر دانشمندان اسلامی که کتابهای آنان در قرون وسطی تا قرنهای اخیر یکی پس از دیگری در مراکز مهم عالم، در شرق و غرب منتشر شده و مورد استفاده و تدریس در دانشگاهها و آکادمیهای جهان بوده و به همین وسیله دیگران به تمدن و تکامل چشمگیری رسیدند، چنان که دانشمندان منصف اروپا و شرق مانند دکتر گوستاو لوبون فرانسوی در کتاب «تاریخ تمدن اسلام و عرب» و جرجی زیدان در کتاب «تاریخ تمدن اسلام» و سایر دانشمندان به این حقیقت اعتراف کرده‌اند.

پیغمبر خدا صلی الله علیه و آله خیار را با خرما و نمک می‌خورد و محبوبترین میوه نزد آن حضرت هندوانه با خرما بود و با دو دستش کمک می‌گرفت و هندوانه را با دو دست می‌خورد، گاهی با شکر و گاهی با خرما و گاهی تنها خرما را می‌خورد و پس از آن آب می‌نوشید و

آب و خرما بیشترین غذای آن حضرت بود و گاهی شیر و خرما را جمع می‌کرد و آنها را به نام اطیبین (دو پاکیزه) می‌نامید.[1]

«قال: علیکم بالفواکه فی اقبالها، فانها مصحّحة للابدان، مطردة للاحزان و القوها فی ادبارها، فانها داء للابدان».

«بر شماباد میوه‌ها در ابتدای آمدن آنها (نوبر)، زیرا در آن وقت صاف کنندهٔ بدنها و از بین برندهٔ غمهاست و میوه‌ها را در آخر وقت و موقع تمام شدن آنها کنار بیندازید که برای بدنها درد است.

علی بن جعفر از برادرش سؤال کرد: از کسی که میان دو میوهٔ انجیر و خرما و نه سایر میوه‌ها جمع کند؟ فرمود: پیغمبر منع کرد از جمع نمودن این دو میوه.[2]

حضرت علی علیه السلام از رسول خدا صلی الله علیه و آله نقل می‌کند که فرمود: انگور را دانه دانه بخورید تا گوارا و زود هضم باشد. و ابن عباس گوید: هر کس میوه‌ها را یک یک بخورد به او ضرر نمی‌رساند.[3]

منصور بن یونس گوید: از موسی بن جعفر علیه السلام شنیدم که فرمود: انگور رازقی و نیشکر و سیب ضرر نمی‌رساند.[4]

ابن قداح از امام صادق علیه السلام از پدرش نقل می‌کند که آن حضرت کندن پوست میوه را دوست نمی‌داشت.[5] امام علیه السلام فرمود: **«ان لکل ثمرة سمّاً فاذا اتیتم فسوها بالماء»** «هر میوه‌ای سمی دارد، وقتی که آن را آوردید با آب بشوئید».

۱ـ محاسن، ج ۲، ص ۵۵۶؛ کافی، ج ۶، ص ۳۵۱؛ مکارم‌الاخلاق، ص ۲۹.

۲ـ علل الشرایع، ج ۲، ص ۲۰۶.

۳ـ صحیح بخاری، رقم ۱۴ از کتاب اطعمه؛ صحیح ترمذی، رقم ۱۶؛صحیح دارمی،رقم ۲۵؛ مسند ابن حنبل، ج ۲ ص ۷؛ محاسن، ص ۵۲۷؛ امالی طوسی، ج ۱، ص ۳۷۹؛ کافی، ج ۶، ص ۳۴۹.

۴ـ محاسن، ج ۲، ص ۵۵۶.

۵ـ بحار، ج ۶۶، ص ۱۱۸؛ کافی، ج ۶، ص ۳۵۰.

* سبزیجات، نشاط و شادی

روایت:

ابراهیم بن عبدالحمید از ابی‌الحسن اول‌علیه‌السلام «موسی‌بن جعفر» نقل می‌کند که فرمود: سه چیز چشم را جلا و روشنایی می‌دهد: «**النظر الی الخضرة و النظر الی الماء الجاری و النظر الی الوجه الحسن**»[1] «نگاه به سبزیها، نگاه به آب جاری و نگاه به صورت خوب».

امام صادق‌علیه‌السلام می‌فرماید: «ثلاثة یذهبن عن قلب الحزن: الماء و الخضراء و الوجه الحسن». سه چیز غم را از دل می‌برد: آب، سبزیجات و صورت خوب.

ابن قتاده گوید: امام صادق‌علیه‌السلام فرمود: «لکل شیء حلیة و حلیة الخوان البقل». یعنی برای هر چیزی زینتی است و زینت سفره سبزی است.[2]

از امام صادق‌علیه‌السلام نقل شده است که سبزی زینت سفره است.

آفرینندهٔ حکیم ما را نیافریده که همواره در میان غم و غصه و جنگ و جدل مانند حیوانها و به حکم تنازع بقاء زندگی کنیم، بلکه خدای عالم ما را آفریده تا در آن مدتی که در این جهان هستیم، ارزش خود و همنوع خود را بدانیم و برادر یکدیگر باشیم و به یکدیگر کمک کنیم و حقوق یکدیگر را بشناسیم و غمخوار یکدیگر شده به معنای صحیح تمدن زندگی نماییم. پیران جامعه را پدران و جوانان را برادران و کودکان را فرزندان خود بدانیم و با آرامش و آسایش و با روان سالم این عمر را بگذرانیم و در آن موقعی که از این جهان رخت بربستیم با دلی مطمئن و قلبی آرام برویم و در آن عالم که خداوند سبحان برای ما آماده کرده از نعمتهای بی پایان او متنعّم شویم و مورد رضایت حضرت حق تعالی باشیم.

هان ای دل عبرت خواه، در مورد گذشتگان این عالم فکر نما و صفحه‌های تاریخ آنان را مطالعه کن و ببین آنها هر چند که قوی و زورمندتر هم بودند، بالأخره این جهان را ترک

۱ـ خصال صدوق، ص ۴۴.

۲ـ امالی طوسی، ج ۱، ص ۳۱۰؛ مکارم‌الاخلاق، ص ۲۱۰؛ بحارالانوار، ج ۶۶، ص ۱۹۹.

کردند و خواه ناخواه به سرای دیگر شتافتند. من و شما نیز رفتنی هستیم و به کیفر کردار و رفتار و گفتار خود خواهیم رسید و مزهٔ مرگ را همگی خواهیم چشید، پس باید از خواب غفلت بیدار شویم و خود را برای رفتن هر چه زودتر آماده کنیم و موقع رفتن شادمان برویم، مرگ هم چیزی نیست که از آن بترسیم، بلکه به قول پیغمبر خاتم صلی الله علیه و آله: «همانند خواب است که بیداری به دنبال دارد»، بیداری عشرت‌بار و رؤیای حسرت‌بار، در هر حال می‌رویم و به گذشتگان لاحق می‌شویم و به قافله‌های پیشرفته می‌رسیم و مانند زندگان صحبت می‌کنیم و گذشته را به یاد می‌آوریم، می‌خوریم، می‌آشامیم، گردش می‌کنیم، می‌بینیم یا کیفر اعمال گذشته را می‌کشیم و در ناراحتی و عذاب می‌مانیم. این مطالب حق است و همهٔ انبیاء آنها را گفته‌اند و ما را بیدار کرده‌اند، ای کاش که بیدار شویم.

* آداب خوردن میوه‌ها

ابن عباس گوید: رسول خدا صلی الله علیه و آله فرمود: «هرکس با نام خدا میوه بخورد به او ضرر نمی‌رساند، وقتی که آدم علیه السلام از بهشت بیرون شد خداوند از میوه‌های بهشتی به او توشه داد و صنعت هر چیزی را به وی آموخت، میوهٔ شما از میوهٔ بهشت است، لکن این تغییر پیدا می‌کند آن نه».[۱]

ابن عباس گوید: حضرت آدم علیه السلام سی قسمت از میوهٔ بهشتی آورد، برخی مغز و پوستش خورده می‌شود و در برخی هر دو انداخته می‌شود و برخی پوست آن خورده می‌شود.[۲]

۱ـ مکارم الاخلاق، ص ۱۹۳.

۲ـ الدرالمنثور، ج ۱، ص ۵۶.

حـــرف

الــف

* آب

تعریف: آب جسم مرطوب سیّال و عنصری از عناصر بسیطه (آب، هوا، خاک، آتش) و از اجزای موالید ثلاثه (نباتات، جمادات، حیوانات) است. آب بر حسب اماکن و جریان و مزه انواع مختلف دارد. انواع آب، منحصرند در آب باران، آب چشمه‌ها، قنات، چاهها و گداختهٔ از برف و یخ که ممکن است جاری یا راکد باشند.

انواع دیگر: آب شالیزار، آب چشمهٔ گرم، آب خاکستر، آب دریای شور، آب زفتی، آب مقطر، آب قیری (از معدن قیر)، آب گوگردی (از معدن کبریت)، آب نیستان (آب نیزارها).[1]

آب دارای انواع مختلفی می‌باشد: ۱ـ آب سخت: آبی را گویند که دارای معدنیات مثل کلسیم، منیزیوم و غیره است. ۲ـ آب سنگین: که وزن اتمی هیدروژن آن بیشتر می‌باشد. ۳ـ آب سبک: وزن اتمی هیدروژن آن سبک است.[2]

اسم: آب اسم فارسی است و به یونانی اور، اورد و اورز، به بلطستانی چو، به ترکی سو، به عربی ماء و به هندی پانی می گویند.

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۳.

۲ـ فرهنگ طبی بلک استون، ص ۷۹۵.

آیات و روایات:

«وَ جَعَلْنا مِنَ الْماءِ كُلَّ شَيْءٍ حَيٍّ».[۱] «هر چیز زنده را از آب قرار دادیم».

«أَوَ لَمْ يَرَوْا أَنّا نَسُوقُ الْماءَ إِلَى الأَرْضِ الْجُرُزِ فَنُخْرِجُ بِهِ زَرْعاً تَأْكُلُ مِنْهُ أَنْعامُهُمْ وَ أَنْفُسُهُمْ أَفَلا يُبْصِرُونَ».[۲] آیا نمی‌بینند که ما آب را بر زمین خشک می‌کشیم و از آن حبوبات خارج می‌گردد، خود و حیوانات شما از آن می‌خورید آیا نمی‌بینند؟

«وَ اللّهُ خَلَقَ كُلَّ دابَّةٍ مِن الْماءِ»[۳] و خداوند هر جنبنده‌ای را از آب آفریده است.

«أُرْكُضْ بِرِجْلِكَ هٰذا مُغْتَسَلٌ بارِدٌ وَ شَرابٌ».[۴] بزن به پای خود که آب برای شستن و خوردن است.

رسول خدا صلی الله علیه و آله فرمود: آب بهترین غذای دنیا و آخرت است. امام صادق علیه السلام فرمود: بهترین آشامیدنی‌های اهل بهشت آب است.[۵]

امام باقر علیه السلام از رسول خدا صلی الله علیه و آله نقل کرده که آن حضرت ذیل آیه شریفهٔ **«وَ أَنْزَلْنا مِنَ السَّماءِ ماءً مُبارَكاً»** فرمود: هیچ آبی در زمین نیست مگر این که آب آسمان با آن مخلوط شده است.[۶]

امیرالمومنین علیه السلام فرمود: در نهر شما دو ناودان از ناودانهای بهشت ریخته می شود . امام صادق علیه السلام فرمود: اگر بین من و آن آب چند میلی (۲ کیلومتر) فاصله می‌شد، می‌آمدم به آن جا و از آن استسقاء می‌نمودم. امام صادق علیه السلام فرمود: از ناودانهای بهشت به آنجا می‌ریزد . و در روایتی چنین آمده که: هر روز چند قطره آب از بهشت به فرات می‌ریزد.

امام علی علیه السلام فرمود: اگر اهل کوفه گلوی فرزندان خود را با آب فرات می مالیدند شیعهٔ ما می شدند. امام سجاد علیه السلام فرمود: هر شب فرشته‌ای از آسمان نازل می شود و چند مثقال از مشک بهشت بر فرات می‌اندازد و شرق و غرب زمین پر برکت‌تر از نهر فرات نهری ندارد.[۷]

۱ـ انبیاء: ۳۰. ۲ـ سجده: ۲۷. ۳ـ نور: ۴۵.
۴ـ ص: ۴۲. ۵ـ بحار، ج ۶۶، ص ۴۵۰. ۶ـ کافی، ج ۶، ص ۳۸۷.
۷ـ محاسن برقی، ص ۵۷۵؛ کافی، ج ۶، ص ۹ ـ ۳۸۶؛ بحار، ج ۶۶، ص ۴۵۰.

امام صادق علیه السلام فرمود: اگر من نزد شما بودم هر روز در فرات غسل می‌کردم و از انار سوریه می‌خوردم. امام علی علیه السلام فرمود: آب نیل مصر دل را می‌کشد و سرتان را با آب آن نشویید، چون باعث زمین گیری می‌شود.[۱] امام علی علیه السلام فرمود: بر شخص تب‌دار آب سرد بریزید، زیرا گرمی آن را خاموش می‌کند. امام صادق علیه السلام فرمود: آب سرد، حرارت را خاموش، صفرا را ساکت و غذا را در معده هضم می‌کند و تب را می‌برد.[۲]

* آب باران

تعریف: آب باران در لطافت، خفت، صفا، سرعت نفوذ و انحدار و غیره از همه آبها بهتر است.

این مایع در طبیعت به صورت فراوان موجود است به طوری که $\frac{۳}{۴}$ از پوستهٔ زمین را فراگرفته و در زندگی انسان نقش مهم و بسزایی دارد. مهم است بدانیم که ۷۵٪ وزن انسان نیز از آب است. آب صفر درجهٔ مقطر، بی رنگ، بی بو، بدون طعم و دارای وزن مخصوص یک می‌باشد، یعنی یک سانتی متر مکعب آن، یک گرم و یک لیتر آن، یک کیلوگرم وزن دارد.

توضیح آن که چگونه آتش از آب به وجود می‌آید: ابرهایی که از بخار آب به وجود آمده‌اند، بر اثر اصطحکاک شدید با هم، ایجاد رعد و برق یا همان الکتریسیته می‌کنند که دارای قدرت سوزندگی و روشنایی و سایر خواصی است که در آتش نیز یافت می‌شود. همچنین نمو درخت از آب است که سرانجام درخت سوخته و آتش می‌شود.[۳]

اسم: آب باران را به انگلیسی Rain Water به عربی ماء المطر و به هندی مینه کاپانی می‌گویند.

ترکیبات شیمیایی: فرمول شیمیایی آن $H^۲O$ یعنیَ از دو اتم هیدروژن و یک اتم

۱ـ بحار، ج ۶۶، ص ۴۵۰؛ مکارم الاخلاق، ص ۱۷۸؛ دعائم الاسلام، ج ۲، ص ۱۲۷.

۲ـ بحار، ج ۶۶، ص ۴۵۰؛ مکارم الاخلاق، ص ۱۷۸؛ دعائم الاسلام، ج ۲، ص ۱۲۷؛ قرب الاسناد، ص ۶۹؛ عیون الاخبار، ج ۲، ص ۳۵؛ صحیفهٔ الرضا، ص ۱۰؛ امالی طوسی، ج ۱، ص ۳۷۹؛ خصال، ص ۶۲۰؛ محاسن، ص ۵۷۴.

۳ـ دکتر غلامحسین جوانمرد.

اکسیژن یک مولکول آب و از میلیونها مولکول ، یک قطره آب تشکیل می‌گردد.

خواص: بعضی گفته‌اند: در آن قبوضیت است، چنانچه شیخ الرئیس در مبحث اسهال گفته واجب است که آب نوشیدنی صاحبان اسهال، آب باران باشد لکن این به سبب لطافت زیاد زود می‌گندد.

آب باران مضر سینه و صداستَ و در بدنهای کسانی که عادت به آشامیدن آن نداشته باشند باعث تحریک آب بینی و چشم، زکام، سرفه و غیره است و لذا اگر آن را در گرما نگاه دارند در آن کرم پیدا می‌شود و تدبیر و اصلاح آن جوش دادن یا سنگ تاب یا آهن تاب کردن آن است و بهترین آن ، آب باران تابستان و پائیز می‌باشد. نیز در خواص یک حکم را نمی‌توان بر همهٔ آبها جاری کرد و بستگی به تابش آفتاب، غلظت هوا و غیره دارد.[۱]

*آب بسیار سرد (آب یخ)

تعریف:

برف و آبی که یخ و یا برف در آن باشد و یا آب تگرگ هر چند موافق گرم مزاجها و مقوی دستگاه هاضمه، اشتها، جگر و تبهای گرم است ولی خاموش کنندهٔ حرارت غریزی، ضعیف کنندهٔ اعصاب، قابض شکم، مسکن حرکات منی و مضر سردرد از سرما، سینه، نای، احشای ضعیف و باعث تحریکات آب بینی و چشم، سرفه، سردرد ، استسقاء، سستی بدن، رعشه، زرداب، قولنج، ضعف باه و امثال اینها است . بخصوص اگر وقت و بی وقت استفاده کرده و در آن مداومت نمایند. مصلح آن مصطکی، عود و جوارشات مدر است.[۲]

۱ـ اعظم خان، حکیم محمد، محیط اعظم، چاپ هندوستان، ج ۱. ص ۸۸.

۲ـ همان، ص ۹۰.

*آب تلخ

تعریف:

به عربی ماء المرّ گویند مزاج آن گرم و خشک است اخلاط غلیظ را لطیف، بلغم را قطع و بسته‌های بدن را باز می‌کند. مضر سرد مزاجها و فاسد کنندهٔ خون است و مصلح آن غذاهای چرب است. طبق دستور زیر جلا دهنده می‌باشد: همراه با آب، عسل و شکر و شیر پخته شود و نیز قبل از خوردن آن بهتر است آب نخود مصرف شود و هر آبی را که قبل از استفاده جوشانده یا مقطر نموده استفاده کنند.[1]

*آب خاکستر

تعریف: آبی است که در آن خاکستر بریزند و چند مرتبه بجوشانند، سپس صاف نمایند. مزاج آن گرم و خشک و به اصل چیزی که خاکستر از آن به دست آمده مربوط است. آنچه از درختهای گرم به دست می‌آید بسیار گرم و خشک می‌باشد و بدل آب دریای شور می‌باشد، استعمال آن فقط از خارج است. و به قول شیخ ابوعلی سینا قوی‌ترین آن، آب خاکستر چوب انجیر و یتوع است.

اسم: به عربی ماء الرماد و به یونانی قونیا گویند.

خواص: آب خاکستر، جلا دهنده، خشک کننده، سوزاننده و خشک کنندهٔ چرک است، آشامیدن بسیار صاف آن به اندازه نیم مثقال خشن کنندهٔ باطن و جلا دهندهٔ نایژه، نافع استفراغ، تهوّع و اسهال رطوبتی می‌باشد. مصلح خشونت آن روغن بادام است. خوراک نیم اوقیه آن نافع انجماد خون در شکم مخصوصاً کسی که از مکانی افتاده باشد، سمیت رتیل ، فلج و درد عصب بوده و حقنهٔ با آن نافع زخم روده است.[2]

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۰.

۲ـ همان.

* آب دریا

اسم: آب دریای شور را به عربی ماء البحر و به هندی سمندر کاپانی گویند.

آیات:

«وَ هُوَ الَّذي مَرَجَ الْبَحْرَيْنِ هٰذا عَذْب فُرات وَ هٰذا مِلْح أُجاج وَ جَعَلَ بَيْنَهُما بَرزَخاً وَ حِجْراً مَحْجُوراً. وَ هُوَ الَّذي خَلَقَ مِنَ الْماءِ بَشَراً فَجَعَلَهُ نَسَباً وَ صِهْراً وَ كانَ رَبُّکَ قَديراً».[1]

آن خدایی است که دو دریا را به هم مخلوط نموده که آن یکی آب گوارا و شیرین و آن دیگری نمکین و تلخ و بین آن دو پرده و مانعی قرار داده است که همیشه از هم جدا باشند. آن خدایی است که از آب بشر آفرید و آن را قوم و خویش نسبی و سببی قرار داد و خدای تو تواناست.

«وَ ما يَسْتَوِي الْبَحْرانُ هٰذا عَذْب فُرات سائِغ شَرابُهُ وَ هٰذا مِلْح أُجاج وَ مِنْ كُلٍ تَأْكُلُونَ لَحماً طَرِيّاً وَ تَسْتَخْرِجُونَ حِلْيَةً تَلْبَسُونَها وَ تَرَى الْفُلْکَ فِيهِ مَواخِرَ لِتَبْتَغُوا مِنْ فَضْلِهِ وَ لَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ».[2]

۱ـ فرقان: ۵۳ و ۵۴. ۲ـ فاطر: ۱۲.

دو دریا با هم مساوی نیستند، این دریا شیرین و خوردنش جایز و آن دریا نمکین و تلخ، و از هر یکی از آنها گوشت تازه‌ای را می‌خورید و جواهر زینتی را در می‌آورید و کشتی‌های متناسب درآن می‌بینید که به وسیلهٔ آنها نعمت و فضل خدا را می‌طلبید و شاید شکرگذار باشید.

مزاج: گرم و خشک است و دارای طعمی تلخ و شور می‌باشد .

خواص:

تند و جالی، محلل و جاذب، ملین، مسهل بلغم و صفرا، خشک کنندهٔ رطوبات و نافع سردرد از سردی است، مالیدن گرم شدهٔ آن نافع ورمهای پستان، درد اعصاب، ترک پوست ناشی از سرما، حکه، جرب، جوشهای عصبی می‌باشد، نیز قاتل شپش و محلل خون منجمد است و شستن بدن با آن نافع امراض اعصاب مانند رعشه، فلج ، سستی و امثال اینها می‌باشد، بخور آن جهت استسقاء و احتقان ،نشستن در آن نافع حیض بسته شده و درد روده است ، آب دریا نافع گزیدن جانوران سمی و امراض سردی و استسقاء می‌باشد .

خوردن روزی یک قاشق چایخوری آب دریا بسیار مفید بوده و ۹۱ عنصر مفید در آن وجود دارد.

ضرر - اصلاح:

مضرّ معده و باعث خارش پوست، یبوست، زخم معده و سوزش ادرار می‌شود، مصلح آن آشامیدن شوربای مرغ و ماهی، اغذیهٔ مرطوب و چرب، صمغ عربی، گل ارمنی با روغن بادام، لعابهای مناسب، گل پاکیزه و آشامیدن تصفیه شدهٔ آن و انداختن خرنوب و حب الآس و زعرور در آن است.[۱]

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۸۹.

* آب زفتی و قیری

تعریف: آبی است که از معدن قیر یا زفت[1] به دست می‌آید.

مزاج: مزاج آن گرم و خشک است.

خواص: آشامیدنش بازکنندهٔ بسته‌ها، گرم کنندهٔ بدن و سرخ کنندهٔ رنگ است.

ضرر و اصلاح: مضر چشم و زخمهاست. باعث زخم روده و امراض گرم می‌شود. مصلح آن غذاهای تر و چرب، صمغ عربی و گل ارمنی با لعابها و روغن بادام می‌باشد.[2]

* آب کبریتی

تعریف: آبی است که از معدن و زمین گوگردی بیرون می‌آید.

مزاج: گرم و خشک، خشک کننده و گرم کننده است.

خواص: شستن بدن با آن نافع ورم کبد و طحال و درد آنها، فلج، رعشه، سستی، خارش، لک و پیس، قوبا (جوشهای عفونی)، کنده شدن پوست، درد مفاصل و بادهای سرد، محل زخمهائی که درندگان به وجود آورده‌اند، کچلی و اگزما، درد جگر، رحم و زانو است.

ضرر و اصلاح: چشم، معده و روده را ضعیف می‌کند و مصلح آن شوربای چرب و غذاهای سرد و تر است.[3]

* آب معدن و فلزات

تعریف: آبی که از معدن مس، آهن، سرب، قلع، و امثال اینها به دست می‌آید و مزاج هر کدام از آنها بر حسب معدن، مشابه آن فلزات است.

آب مس: که آن را به عربی ماء النحاس گویند، خواه از معدن به دست آید و خواه مس سرخ شده را در آب خاموش کنند، نافع فساد مزاج و کلیه و قولنج، جوش دهان و

۱ـ هیدروکربورهای جامد معدنی معروف به مومیایی.
۲ـ همان، ص ۹۰.
۳ـ همان.

ورم لوزه‌ها، دردگوش و ضعف اعضای بدن است که بایستی به صورت مضمضه یا چکاندن و شستن به کار رود و خوراک آن خطرناک می‌باشد و مصلحش غذاهای تر و چرب، صمغ عربی وگل ارمنی با لعابها و روغن بادام است.

آب آهن: که آن را به عربی ماء الحدید نامند، خواه از معدن به دست آید یا آن که آهن سرخ شده را در آن سرد کنند، نافع ضعف معده، امراض کلیه، خون آمدن از دهان و طحال، استسقاء، قولنج، ضعف اشتها و قوّهٔ باه و شستن بدن با آن نافع امراضی که در آب کبریت آمده است می‌باشد.

آب سرب و قلع: آب معدن سرب و قلع: یا آن که سرب و قلع گداخته را در آب سرد کرده باشند باعث قولنج و احتباس بول است.

آب طلا و نقره: نافع ضعف قلب، مغز، معده، جگر و باه، مالیخولیا، خفقان، بلند نشدن آلت تناسلی و اسهال است. کلاً آبهای معدنی باعث سخت ادراری می‌شوند.[1]

* آب مقطر

تعریف: آب مقطّر از راه تعریق و جوشاندن و عبور بخار از ظرف به دست می‌آید و در قدیم از نفوذ جدار ظروف سفالین به دست می‌آورده‌اند، و از تراوش کوزه و سبو و سوراخهای ریز ظروف سفالین و سنگهای نفوذ پذیر نیز به دست می‌آید و مشابه آب باران است.[2]

خواص: اکنون در طب جدید جهت استعمال قطره‌های چشم وگوش و بینی از آب مقطر استفاده می‌شود، که این آب از تمام آلودگیها پاک است، به همین جهت سالم‌ترین آبهاست. شرکت‌های دارویی آن را با وسایل پیشرفته در آمپولها با داروها به صورت مخلوط تعبیه نموده،برای تزریقات عضلانی، جلدی و وریدی در طب تجویز می‌نمایند، بخصوص سرمهای بزرگ نیز از آب مقطر خالص یا مخلوط باآب نمک سدیم کلراید درست می‌شود که آن را «نرمال سلاین» نیز می‌نامند.آب مقطر در محلول نیترات سیلور

۱ـ همان. ۲ـ همان، ص ۸۸.

برای بعضی‌از امراض جلدی استعمال می‌شود و در بعضی از داروهای ضد عفونی مانند: مرکورکورم، جوهر بنفشه و محلول دیتول نیز استفاده می‌شود.اگر نیترات نقره را در آب غیر مقطر حل نمایند، رسوب می‌نماید و باعث خرابی آن می‌گردد.[۱]

امام باقر علیه السلام در پاسخ مردی از اهل شام چنین فرمود: خداوند آفرید چیزی راکه تمام اشیاء از آن است و آن آب است که همهٔ چیزها را از آن آفرید. همه چیز نسبت و خویشی آن به آب است و برای آن نسبی نیست که به آن نسبت داده شود. بعد فرمود: خداوند آتش را از آب آفرید تا آن که از آب، دود فوران کرد.[۲]

در روایتی، معجونی از عسل، زعفران، خاک قبر امام حسین علیه السلام و آب باران را شفا دانسته‌اند.[۳]

«صارم» می‌گوید: یکی از رفقای حج ما در مکه مریض شد تا آن که به حالت مرگ رسید، او را در مکه گذاشتیم و حرکت نمودیم، در راه به امام صادق علیه السلام رسیدیم، فرمود: صارم رفیق شما چه شد؟ گفتم: در حالت مرگ او راگذاشتیم و آمدیم. فرمود: ای کاش از آب باران به ایشان می‌دادید. گفتم: آن را پیدا نکردم. ناگهان دیدم ابر آمد و رعد و برق شد و باران آمد، من به یکی از اهل مسجد یک درهم دادم، ظرفی تهیه کرده و آورد از آب باران گرفتم بردم به وی دادم و خوب شد.[۴]

آیات:

«اِنَّمَا مَثَلُ الْحَيٰوةِ الدُّنْيَا كَمَاءٍ اَنْزَلْنَاهُ مِنَ السَّمَاءِ فَاخْتَلَطَ بِهِ نَبَاتُ الْاَرْضِ مِمَّا يَاْكُلُ النَّاسُ وَ الْاَنْعَامُ».[۵]

در حقیقت دنیا همچون آبی است که فرو فرستادیم از آسمان آن را، پس آمیخته شد

۱ـ یاد داشتهای دکتر فاضل موسوی.

۲ـ و خلق الشیء الذی جمیع الاشیاء منه و هوالماء الذی خلق الاشیاء منه فجعل نسب کل شیء الی الماء و لم یجعل للماء نسباً یضاف الیه ثم خلق النار من الماء فشققت حتی ثار من الماء دخان (روضهٔ کافی).

۳ـ محاسن برقی، ص ۵۰۰ و مکارم الاخلاق، ص ۱۷۹.

۴ـ محاسن برقی، ص ۵۷۴؛ کافی، ج ۶، ص ۳۸۲ و مکارم الاخلاق، ص ۱۷۸.

۵ـ یونس: ۲۴.

با آن گیاههای زمین، از هر نوعی که مردم و چهارپایان آن را می‌خورند.

«اَللّٰهُ الَّذي خَلَقَ السَّمٰوٰاتِ وَ الارْضَ وَ اَنْزَلَ مِنَ السَّماءِ ماءً فَاَخْرَجَ بِهِ مِنَ الثَّمَراتِ رِزْقاً لَكُمْ وَ سَخَّرَ لَكُمُ الْفُلْكَ لِتَجْرِىَ فِي الْبَحْرِ بِاَمْرِهِ وَ سَخَّرَ لَكُمُ الاَنْهارَ».[۱]

خداست آن که آفرید آسمانها و زمین را و فرود آورد از آسمان آبی (باران) را، پس بیرون آورد از آن آب انواع میوه‌ها، در حالی که آن میوه‌ها روزی شماست و در اختیار شما قرار داد (آب را) تا کشتی‌ها به فرمان او در دریا به جریان بیافتند و رام کرد برای شما جویهای آب را.

«وَاللّٰهُ اَنْزَلَ مِنَ السَّمآءِ ماءً فَاَحْيا بِهِ الأَرْضَ بَعْدَ مَوْتِها».[۲] و خدا فرستاد از آسمان آب (باران) را و به وسیلهٔ آن زمین مرده را زنده کرد.

«هُوَ الَّذي اَنْزَلَ مِنَ السَّماءِ ماءً لَكُمْ مِنْهُ شَرابٌ وَ مِنْهُ شَجَرٌ فيهِ تُسيمُونَ».[۳] اوست آن که فرو فرستاد از آسمان آب را برای شما که بعضی از آن آشامیدنی و از آن آب درخت روییده و چهارپایان چرانیده می‌شوند.

* آبکامه

تعریف: آبکامه، نان خورشی است با طعم ترش که از شیر و ماست و غیره می‌سازند و نامهای دیگری نیز دارد، از قبیل مری، کامه، کومه و کامخ.[۴] خمیر خشکی که آبکامه از آن ساخته می‌شود، «فوده» نامیده می‌شود.[۵] از آبکامه، آن را که سیلان و تندی بر آن غالب است، «آبکامه» و آن را که غلیظ است و از ادویهٔ قدیم درست می‌شود، «مری» گویند. آبکامه از اختراعات اطبای کلدانی است و مادهٔ آن «فوذج» می‌باشد.[۶]

اسم: آبکامه را به فارسی آبکامه و سرکهٔ هندی، به عربی و نبطی مری و فانجی، به

۱ـ ابراهیم: ۳۲. ۲ـ نحل: ۶۵. ۳ـ نحل: ۱۰.

۴ـ معین، دکتر محمد، فرهنگ معین، مؤسسه انتشارات امیرکبیر، چاپ چهارم، ج ۱، ص ۲۱.

۵ـ همان، ج ۲، ص ۲۵۸۴.

۶ـ فوذج معرب از بورهٔ فارسی است و آن را از گرد گندم و جو می‌سازند تا خشک شود (محیط اعظم، ج ۳، ص ۲۷۵).

هندی کانجی و کار، به سانسکریتِ کانجک، کانجی (آب ترش مصنوعی) و کندل، به انگلیسی کانگی (آب آشامیدنی)، <Congee> به لاتین الکلاین درینک <Alkaline Drink> ، به سریانی اوریاموریا و به رومی کولوغورس می‌گویند.[۱]

روایات:

«عن الصادق علیه‌السلام قال: ان یوسف علیه‌السلام لما کان فی السجن شکا الی الله عز و جل من اکل الخبز وحده و سأله ما یتادم به؟ و کان یکثر عنده الخبز الیابس، فأمر أن یجعل الخبز الیابس فی خابیة و یصب علیه الماء و الملح فصار مریا فجعل یتادم به».

در مرفوعهٔ ابی محمود، از امام صادق علیه‌السلام چنین آمده است: حضرت یوسف علیه‌السلام هنگامی که در زندان بود، از مصرف نان تنها به خدا شکایت کرده و درخواست خورشت نمود، خداوند به وی امر فرمود تا پاره‌های نان خشک را که نزد وی بود، جمع کند و در خمره‌ای روی آتش بگذارد، آب و نمک به آن اضافه کند تا به صورت آبکامه در آمده و سپس خورده شود.

مشرقی از ابی‌الحسن علیه‌السلام نقل می‌کند و می‌گوید: از آن حضرت، از خوردن مری و کامخ که از گندم و جو درست می‌شود و می‌خوریم سؤال کردم، فرمود: حلال است و ما نیز آن را می‌خوریم.[۲]

چنان که از روایات استفاده می‌شود، از غذاهایی که در قدیم مورد استفاده انسانها بوده است، آبکامه می‌باشد که شاید همان اشکنهٔ معمول ما باشد.

مزاج:

به قول شیخ ، گرم و خشک تا درجهٔ سوم، و برخِی می‌گویند تا درجهٔ دوم، و خشکی آن قوی‌تر از گرمی آن است . و بعضی، گرم در اول و خشک در دوم نیز گفته‌اند.[۳]

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۱؛ المفردات، ص ۵۸ و فرهنگ معین، ج ۱ ص ۲۱.
۲ـ کافی، ج ۶، ص ۳۳۰؛ مکارم الاخلاق، طبع قدیم، ص ۲۱۷ و مکارم الاخلاق، طبع جدید، ص ۳۶۱.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۱.

روشهای تهیه آن:

۱ـ بهترین آبکامه آن است که در تابستان، آرد جو را با پودینهٔ بیابانی خمیر کرده، در تنور بپزند. سپس هموزن آن فوذج و نمک، ربع آن بادیان، و برای افراد سرد مزاج مقداری تخم کرفس، دارچین، قرنفل و امثال آن در آب خمیر کرده و به مدت ۲۰ روز جلوی آفتاب گرم بگذارند و هر روز به هم زده و آب بر آن بپاشند تا سیاه و متعفن گردد، آنگاه در آب حل نموده و صاف شدهٔ آن را در شیشه گذاشته و چند روزی جلوی آفتاب بگذارند و سپس هر روز به هم زده و استعمال نمایند.[۱]

۲ـ ابتدا آرد جو و نعناع دشتی را مخلوط نموده و مانند نان می‌پزند، بر روی آن نمک پاشیده و تر نموده و جلوی آفتاب می‌گذارند تا کپک بزند، بعد روی آن آب پاشیده، سپس آن آب را جمع نموده، در شیشه می‌ریزند. طعم آن ترش، رنگ آن بور و دارای بوی تند است.[۲]

۳ـ مقداری زیره، سیر و روغن خردل سفید (کرشف) را در ظرفی سنگی گذاشته و دهانهٔ آن را بسته، روی آتش قرار بدهند به طوری که ظرف، بوی محتویات را به خود بگیرد، آنگاه نمک و خردل و نانخواه را در همان ظرف گذاشته و در آن را می‌بندند و جلوی آفتاب می‌گذارند، بعد به طور طبیعی از آن ترشی درست می‌شود. به قول بعضی، آن را از آب برنج درست می‌کنند.[۳]

خواص:

جلا دهندهٔ اخلاط غلیظ، بازکنندهٔ منافذ برای خروج خلط، پاک کنندهٔ بلغم، ملیّن شکم و خشک کنندهٔ رطوبات بدن می‌باشد. همچنین، در ابتدای ظهور علایم آبله، سرمه کشیدن یا چکاندن آن در چشم، مانع بروز جوشهای آبله است و اگر آبله بر آمده باشد، باعث از بین رفتن آن می‌شود، که این مورد تجربه شده است. غرغرهٔ آن محلّل ورم زبان

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۱.

۲ـ ادوارد کلوس، واروتایلر، لین برادی، مفردات پزشکی، انتشارات دانشگاه تهران، اردیبهشت ۱۳۵۸. ترجمه دکتر یعقوب آئینه چی، ص ۵۸.

۳ـ لا ثانی لغات الادویه، ص ۱۹۱.

کوچک و لوزتین، جاذب بلغم از مغز، محلل، برطرف کنندهٔ ضعف ذائقه، خوشبو کنندهٔ دهان، حرارت دهندهٔ معده و جگر، خشک کنندهٔ رطوبات معده و امعاء و مسهل هضم کنندهٔ غذا، اشتها آور، دفع کنندهٔ ضرر غذاها(خصوصاً غذاهای چرب) و به واسطهٔ حرارت معتدل آن، غذای غلیظ را رقیق می‌کند. همچنین نافع قولنج نوبه‌ای، درد کفل، سیاتیک و اخراج کنندهٔ کرم معده و اخلاط چسبنده و مدر مواد فاسد بدن می‌باشد. نوشیدن مقدار کمی از آن، ناشتا، کرم شکم را می‌کشد. نیز آبکامه مانع و قطع کنندهٔ بلغم غلیظ در معده است.[۱] همچنین نوشیدن آن به مدت چند روز، با مقداری لاک جهت لاغر شدن تجربه شده و امالهٔ آن جهت زخم روده مفید است.[۲] نیز اخلاط غلیظ را سوزانده، رطوبتها را خشک، چشم را از آبله حفظ، هضم کنندهٔ غذاها، نافع چاقی، از بین برندهٔ کرم شکم، و غرغره آن در ورم زبان کوچک و لوزتین مفید می‌باشد. مقدار خوراک آن از ۳ تا ۹ گرم می‌باشد.[۳]

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۱.

۲ـ حسینی طبیب، محمد مومن، تحفه حکیم مومن، افست مصطفوی، سنه ۱۳۷۸، ص ۲۴۳.

۳ـ المفردات، ص ۵۸؛ مخزن المفردات، ص ۵.

* آبنوس

تعریف:

درختچه‌ای زیبا، پرشاخه و دارای پوست صاف و ضخیمی است که به صورت قطعاتی از ساقه جدا می‌گردد. میوه‌اش بزرگ ، به قطر ۴ـ۷/۵ سانتیمتر، به رنگ زرد و در داخل میوه ۴ الی ۸ دانهٔ صاف و به رنگ قهوه‌ای مایل به قرمز جای دارد.[1]

بهترین آن، بسیار سیاه، براق و سنگین است و چون بر آتش نهند بوی خوش از آن می‌آید و در طعم، تند و جمع کنندهٔ دهان است و چون در آب اندازند فرو می‌رود.[2] این درخت دارای انواع مختلف می‌باشد (انواع مختلف و غیر معروف در آخر همین موضوع آمده است) که نوع معروف آن Diospyros Embryopteris می‌باشد. میوهٔ آبنوس مانند انگور، زرد مایل به سرخی، تخم و گل آن مشابه تخم و گل حناست، میوهٔ رسیدهٔ آن شیرین است. حشرات و کرم، نزدیک میوهٔ آبنوس نمی‌آیند.[3] چوب آن سیاه، سخت،

۱ـ زرگری دکتر علی، گیاهان دارویی، انتشارات دانشگاه تهران، تاریخ آبان ماه ۱۳۶۵، ج ۲، ص ۲۶۹.

۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۳.

۳ـ دستور بریتانی.

سنگین و گرانبهاست.[۱] قسمت مورد استفاده آن گل، پوست، چوب، ساقه، میوهٔ نارس و رسیده، دانه و روغن حاصل از آن می‌باشد.[۲]

روایت:

در حدیث منقول است که حضرت امام رضاعليه‌السلام حقه‌ای بیرون آوردند از آبنوس و در آن خانه‌ها بود که در هر خانه‌ای بوی خوشی بود که یکی از آنها مشک بود.[۳]

اسم: آبنوس را به فرانسوی Ebenier، به لاتینی Diospyros Ebenum، به انگلیسی Ebony و به هندی آبنوس می‌گویند. درخت آبنوس و کاکی از تیرهٔ Ebenacees می‌باشند، نیز به درختی از جنس Dalbergia هم آبنوس می‌گویند.[۴] آبنوس را به لاتینی: Diosyprose Ebenum و به فرانسوی Ebenier می‌گویند و از تیرهٔ پروانه داران Legumineuses می‌باشد.[۵] آبنوس از تیرهٔ Diospyros Embryopteris می‌باشد و به انگلیسی Riber Ebony به هندی Gab و Tendi و به عربی آبنوس هندی می‌گویند.[۶] آبنوس، معرب ابانس یونانی است. نیز به یونانی سیفافیطوس، به رومی ایکسلین و به فارسی و هندی به آبنوس معروف است.[۷] در لغت عامهٔ انگلیسی آن را Ebory، به لغت طبی Diospyrus Persimmor و به زبان هندی تیند می‌گویند.[۸]

تشخیص نوع اصیل آن: علاوه بر نوع اصلی، درختان دیگری در تیرهٔ پروانه داران وجود دارد که چوب آنها سیاه و شبیه آبنوس است و به آنها آبنوس دروغی، «شجرة النحل» و قصاص و قطیس می‌گویند. بهترین راه تشخیص بوی بد آنها هنگام سوختن است . الوار آبنوس اصلی بیش از یک وجب نمی‌شود، ولی بعضی از انواع بدلی وسعت بیشتری دارند.[۹]

۱ـ الافریقایی و المصری، ابن منظور، لسان العرب، نشر الادب الحوزة، سنهٔ ۱۴۰۵ هـ. مطابق ۱۳۶۳ ق.
۲ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۶۹.
۳ـ حلیة المتقین، ص ۱۱۴.
۴ـ لسان العرب و لاثانی. •
۵ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۶.
۶ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگر، ج ۲، ص ۲۶۹.
۷ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۳.
۸ـ دستور بریتانی.
۹ـ جزایری، دکتر غیاث‌الدین، زبان خوراکیها، مؤسسه انتشارات امیرکبیر، چاپ اول ۱۳۵۱، ج ۳، ص ۲۸.

مزاج: مزاج آبنوس به قول بوعلی سینا گرم و خشک در درجهٔ دوم است.[۱]

اثر شیمیایی: از آبنوس ۴۸/۷۸ درصد تانیک اسید به دست می‌آید و از میوهٔ آن نوعی شکر و ماده‌ای به نام Gallotanic Acid حاصل می‌شود. این درخت دارای مواد اسید مالیک malicaced و تانین TAnin است.[۲]

خواص: ساییدهٔ آبنوس با آب در سنگ، نافع آبلهٔ ناشی از سوختگی آتش و خون ریزی می‌باشد. آبنوس با ادویهٔ قوی، حابس خون و نافع برخی از زخمهاست و برادهٔ سوخته شدهٔ آن، لطیف‌تر و جهت زخمهای کهنه و جرب و در کلیهٔ خواص اثر سریع دارد. مالیدن پختهٔ آبنوس در سرکه، نافع ورم خنازیر است.

آبنوس از داروهای مهم امراض چشم و موی زاید در چشم است و سرمهٔ ساییدهٔ آن مقوی چشم و حافظ سلامت و جلا دهنده است. همچنین ساییدهٔ سوختهٔ آن بر سنگ، چشم را جلا داده، مانع سفیدی و آبریزی چشم می‌شود و دفع شب کوری و تاریکی می‌نماید. سرمهٔ خاکستر برادهٔ آن که در تابه سوزانده، سپس شسته باشند، نافع زخم کهنهٔ چشم، رمد خشک ، خارش و جرب چشمی می‌باشد. سوختهٔ آن ادرار آور است و چون با سکنجبین خورده شود، مداومت آن سنگ کلیه و مثانه را می‌شکنند. اگر برادهٔ آبنوس را زن عقیم بعد از پاک شدن از حیض به مدت هفت روز و به مقدار یک مثقال، با آب و عسل بخورد و بعد از آن جماع کند به اذن خدا حامله می‌گردد.[۳] از میوهٔ رسیده و پخته آن در امراض خون، سوزاک و جذام استفاده می‌کنند، خون را صاف می‌کند و در خارش پوستی بسیار مفید است. پوست آبنوس نافع ورم و عصارهٔ پوست نافع تب صفراوی و برادهٔ چوب آن نافع سیلان منی است و زخم را پر می‌کند. چنانچه آبنوس را با آب بادیان ساییده و بر چشم سرمه کشند، پردهٔ چشم را صاف می‌کند، نیز مالیدن ساییدهٔ آن با آب بارهنگ بر پیشانی نافع خون ریزی بینی است. آبنوس مدرّ بول است و سنگ مثانه و کلیه را می‌شکند، مالیدن آن با روغن گل و سفیدهٔ تخم مرغ نافع سوختگی و

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۳.
۲ـ همان.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۳؛ قانون در طب، ج ۲، ص ۷۶؛ عقیلی علوی خراسانی شیرازی، سید محمد حسین، قرابادین کبیر، انتشارات محمودی تهران، فروردین ۱۳۴۹ شمسی، ص ۴۴.

سوزش است. در هند از تخم میوه آن برای جلوگیری از اسهال استفاده می‌کنند.[1]

میوهٔ نارس و گیاه آن طعم تلخ و ناپسند و اثر قابضی دارد، که از آن به عنوان قابض در اسهالهای ساده استفاده به عمل می‌آید. میوهٔ رسیدهٔ آن اثر مدرّ دارد، و در موارد کمی دفع ادرار و وجود سنگ در دستگاه دفع، مصرف می‌شود. گل و میوه آن به مصرف دفع سکسکهٔ اطفال می‌رسد، چوب آن در ناراحتی‌های هضمی منشأ صفرا که با سر درد و تهوع همراه است و پوست ساقهٔ آن در دیسانتری اثر درمانی ظاهر می‌کند، برای گلهای آن اثر مقوی باه و برای میوه‌اش اثر مذکور و مقوی قائلاُند. شیرهٔ میوهٔ نارس و گیاه آن بر روی زخمهای تازه جهت درمان استفاده می‌شود و چون تانن فراوان دارد تاثیر آن سریع می‌باشد. از روغن دانه جهت درمان اسهالهای ساده و از پوست درختچه در رفع تب‌های نوبه می‌توان استفاده نمود. دم کرده میوهٔ آن به صورت غرغره جهت معالجهٔ آفت لثه و همچنین درمان گلودرد و التهاب مخاط دهان به کار می‌رود.[2]

خوراک: مقدار خوراک آن از ۵ تا ۷ گرم و مزاج آن دو درجه گرم و خشک می‌باشد.[3] خوراک آبنوس تا سه درهم می‌باشد.[4]

ضرر و اصلاح: آبنوس برای معده مضرّ است و مصلح آن صمغ عربی یا شاهسفرم است. آبنوس برای چشم گرم ضرر دارد و مصلح آن شیاف ابیض است.[5]

بدل یا مشابه: بدل آبنوس چوب کنار خشک (درخت سدر) است.[6]

محل رویش: در ایران نمی‌روید و پرورش هم داده نمی‌شود.[7] این درختچه در نواحی بسیار گرم آسیا مانند هند و سیلان می‌روید.[8] آبنوس در هند، ماداگاسکار و جزیرهٔ موریس می‌روید.[9]

۱ـ دستور بریتانی.
۲ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۶۹.
۳ـ دستور بریتانی.
۴ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۳.
۵ـ همان، ج ۱، ص ۹۳.
۶ـ همان.
۷ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۲۶۹.
۸ـ همان.
۹ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۶.

* انواع دیگر آبنوس

تعریف: 1- Diospyros Tupro در صنعت سیگار سازی از برگ آبنوس استفاده می‌شود، که در هند آن را بیری می‌نامند. میوه این درخت ۵/۷ درصد اسید تانیک Tannic Acid دارد.

2- Diospyros Ebenum . عموماً این آبنوس مصرف فراوان دارد که آن را نوع اصلی می‌شناسند. که خواص آن: قابض، ملطّف، سنگ شکن کلیه و مثانه می‌باشد.

3- Diospyros Montanna کوه نشینها از درخت آن برای مسموم کردن ماهی‌ها استفاده می‌کنند. دارای اسیدمالیک Malik Acid اسید مالیک و نوعی شکر است.

4- Diospyros Kakoi یک نوع آن در چین و ژاپن فراوان است و در بعضی از مناطق هند یافت می‌شود. میوهٔ آن سفید رنگ و شیرین است. بوی خوش دارد از ساییدهٔ میوهٔ خشک آن نوعی شکر به مقدار ۵۴/۲ درصد به دست می‌آید.

آبنوس قهوه‌ای، پیچ اناری گل: Tecoma Leucoxylon در نواحی گرم امریکا می‌روید. برگ آن اثر تصفیه کننده خون دارد، و چوب آبنوس قهوه‌ای از آن به دست می‌آید. از گیاه مذکور، نمونه‌های زینتی چندی در ایران پرورش می‌یابد که مهمترین آنها T.Grrandiflora می‌باشد و به «پیچ اناری گل درشت» موسوم است. این گیاه بومی چین و ژاپن است و از آن جا به ایران راه یافته است.[1]

* آراشید

آراشید (پستهٔ زمینی، بادام زمینی، پستخ، فستق العبید).

آراشید در اروپا در سالاد و اغذیه زیاد مصرف می‌شود.

دانشمندان می‌گویند: آراشید ۲۸-۳۷ درصد دارای مواد ازته و ۵۱ تا ۷۵ درصد مواد روغنی و ۱۷-۶۶ درصد هیدرات کربن می‌باشد و دارای ویتامینهای A،B،D است.

دکتر «لک لرک» بعنوان غذای مقوی و کم حجم آن را توصیه می‌کند.

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۵۳۷.

* آس (مورد)

تعریف: درختی بستانی و بلندتر از درخت انار، برگش ریزتر و سبزتر از برگ انار، تخمش سیاه و همیشه سبز و معطر است.[1] نام آس در نزد غربیها مشهور به ریحان است.[2] برگهای آن تخم مرغی، نوک تیز و معطر است و گلهای آن در تابستان شکفته می‌شود.[3]

مورد، دارای میوهٔ ترش مزه، مطبوع و خوراکی است. برگهایش متناوب و تخمدانش در پایین گلبرگها قرار دارد که بعداً تبدیل به میوه می‌شود.[4] مورد، مانند درخت دهانکی، بسیار بلند، چوبش سیاه و بسیار محکم و صمغ آن سرخ و سفید است.[5] آس بری را بعضی‌ها به اشتباه اذخر گفته‌اند. درخت آن از درخت بستانی کوچکتر، برگش کوچک، عریض، ضخیم‌تر، و نوک آن تیز است و در زمستان خشک نمی‌شود.[6] تنهٔ درخت آس، بلند وگل آن سفید، ضعیف، سریع السقوط، خوشبو و برگ آن باریک، خوشبو و طعم آن اندکی تلخ و جمع کنندهٔ دهان است. میوهٔ آن ابتدا سبز و بعد از رسیدن سیاه رنگ و مزهٔ آن شیرین می‌شود. کمی غذائیت دارد. نیز در درون میوهٔ آن تخم سفید ریز املس از سه تا ده عدد هست. قوی‌ترین و بهترین اجزای آن، ریشهٔ آس می‌باشد.[7] حبّ الآس، کمی بزرگتر از فلفل سیاه است. داخل میوه ۷ تا ۸ تخم چرب وجود دارد که مزه‌اش کمی ترش است.[8] مزاج آس سرد و خشک در درجهٔ دوم است.[9] مزاج آن گرم و خشک در درجهٔ دوم می‌باشد.[10] مزاج حب الاس سرد و خشک می‌باشد.[11] مزاج آس در درجهٔ اول گرم و خشک و در درجهٔ دوم سرد و خشک است.

اسم: آس اسم عربی است و مشهور به مورد می‌باشد. آن را به عربی ریحان و به زبان محلی نازبو گویند. نیز آس را به سریانی آسا و کولن زا، به یونانی قیطوش به مصری و

۱ـ تحفه، ص ۲۳. ۲ـ شرح اسماء، مایرهوف. ۳ـ فرهنگ داروها.
۴ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۵۱.
۵ـ المفردات، ص ۲۳۰ و دکتر فاضل موسوی. ۶ـ لاثانی لغات الادویه.
۷ـ محیط اعظم، ج ۱ ص ۱۰۰. ۸ـ المفردات، ص ۲۳۰.
۹ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۰۲. ۱۰ـ لاثانی، ص ۳.
۱۱ـ مفردات، ص ۲۳۰.

شام‌می قوا انتر، به رومی مرسینین، به عبری هدس به کابلی مورم، به هندی اوهیرا و مهندی و به سریانی و رومی برگ آن را قلباداسا و قلیون مورس گویند. آس هندی را در سانسکریت سالست، سالساس، راج ترياس و شیشکا که نوعی درخت کوهی می‌باشد، می‌گویند. آس برّی را به عربی ریحان القبور به یونانی مرسیا اغریا و در تنکابن جرجر و به فارسی مورد اسفرم می‌گویند.[۱] آس را به فرانسوی Myrte و به لاتینی Myrthus Communis می‌گویند. آس بری احمر را به فرانسوی Airelle Ponctuee و به عربی کول خس می‌گویند. آس بری صغیر که درختچه‌ای از تیرهٔ خلنگ است را به فرانسوی Ericacees و نیز آس را به اسامی: قنتوس، مرسین، هدس، حمبلاس، قومام و مورت می‌گویند.[۲] آس را در اطراف قزوین اسن و در ترکمن صحرا به قاراط تنگیز مشهور می‌باشد.[۳] دهقانها حب الآس را سمل گویند.[۴] آس را کمرکس، زند و عمر نیز می‌نامند.[۵]

آس لغت عربی است و به فارسی مورد می‌گویند. آس یا مورد را به فرانسوی Myrte و به لاتینی Myrthus Communis می‌گویند.

روایت:

از امام صادق‌علیه‌السلام منقول است که: گل، بیست و یک نوع دارد و بهترین گلها مورد است. به سند معتبر از حضرت امیرالمومنین‌علیه‌السلام نقل شده است که: حضرت رسول‌صلی‌الله‌علیه‌وآله هر دو کف را از گل سرخ پر کرده، به من عطا فرمودند، چون نزدیک به مشام خود بردند فرمودند: که بعد از گل مورد این بهترین گلهای بهشت است.[۶]

عن محمد بن عبدالله الکاتب، عن احمد بن اسحاق، قال: کنت کثیراً ما اجالس الرضاعلیه‌السلام فقلت: یا بن رسول الله، انّ ابی مبطون منذ ثلاث لیال لایملک بطنه، فقال: این انت من الدواء الجامع؟ قلت: لا اعرفه. قال: هو عند احمد بن ابراهیم التمار، فخذ منه حبة

۱ـ محیط اعظم، ج ۱ ص ۱۰۲؛ لاثانی لغات الادویه، ص ۳؛ فرهنگ داروها؛ شرح‌الاسماء.
۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۵۱ و ج ۴، ص ۴۴۲۹؛ همدرد به زبان اردو، ص ۸۱، دستور بریتانی، ص ۱۰۸۷.
۳ـ حکیم اسفندیاری. ۴ـ المفردات، ص ۲۳۰. ۵ـ بستان المفردات، ص ۱۸۱.
۶ـ حلیة المتقین، ص ۱۱۸.

واحدة واسق اباک بماء الآس المطبوخ، فانه یبرء من ساعته. قال: فصرت الیه، فأخذت منه شیئاً کثیراً، و أسقیته حبة واحدة فسکن من ساعته.[۱] محمد بن عبدالله نویسنده، از احمد بن اسحاق گوید: بیشتر اوقات نزد امام رضاعلیه‌السلام می‌نشستم، روزی به آن حضرت عرض کردم: پدرم سه شب است شکم درد و اسهال دارد. فرمود: کجاست آن داروی جامع؟ گفتم: آن را نمی‌شناسم فرمود: نزد احمد بن ابراهیم خرما فروش است، یک مقدار از آن بگیر و با آب آس پخته به پدرت بده خوب می‌شود، می‌گوید: از او گرفتم و به پدرم خوراندم و در همان ساعت خوب شد.

عن ابن عباس قال: «نهی رسول الله صلی‌الله‌علیه‌وآله ان یتخلّل باللیط و الآس و قال: انهما یسقیان عروق الجذام». ابن عباس گوید: پیغمبر خدا صلی‌الله‌علیه‌وآله نهی کرد از اینکه با لیط[۲] و آس خلال شود و فرمود: آنها ریشه‌های جذام را آبیاری می‌کنند.[۳]

در روایاتی از امام صادق علیه‌السلام و حضرت علی علیه‌السلام در موضوع آس چنین آمده است: آس بهترین گلها است، خوراک آب آس همراه با داروی جامع (داروئی است از ائمه علیهم‌السلام که در کتاب امراض دستورش بیان شده) نافع اسهال است.

مزاج: آس سرد و خشک در درجهٔ دوم است.(مزاج انواع آن فرق می‌کند).

ترکیب شیمیایی: دکتر ریگل در سال ۱۸۴۹ از میوهٔ رسیدهٔ آن روغن فرّار، مادهٔ رزین، تانین، اسید سیتریک، اسید مالیک و شکر حاصل کرده است. همچنین مقدار کمی کافور در آن موجود می‌باشد.[۴] آس دارای روغنی فرّار و رزین می‌باشد و آن در قسمت ادویهٔ غیر مستعمل، ذکر شده است.[۵]

مورد یا استفادهٔ طبی آس: برگ، تخم، روغن و ریشه است. مورد نافع خون‌ریزی، ریزش عرق، نفخ، اسهال، دل پیچه، ضعف معده، ریزش مو، خفقان، ضعف قلب، سردرد، اسهال خونی، ضعف اشتها، بواسیر، ضعف معده و روده، سفیدی مو،

۱ـ بحار الانوار، ج ۶۲، ص ۲۴۸.

۲ـ لیط = پوست نی است (فرهنگ جامع نوین، ج ۳، ص ۱۴۶۹.

۳ـ ابن قیم جوزیة، محمد بن ابی بکر دمشقی، الطب النبوی، ۱۳۷۷، ص ۲۳۶.

۴ـ فارماکو گرافیا، ج ۲، ص ۳۲.

۵ـ دستور بریتانی، ص ۱۰۸۷.

سوختگی بدن، کک و مک و کچلی قارچی می‌باشد. مقدار خوراکش از نیم تا یک مثقال است.

خواص: مقوّی قلب، دافع خفقان و ضعف قلب، دافع بوی بد عرق، حابس اسهال و عرق، مقوّی موی سر و نافع سردرد است. محلّل، جاذب و مقوّی است. بوئیدن آن برای خارج نمودن رطوبات از مغز و تقویت آن مفید است. آشامیدن آن جهت غشّ و سردردی که بر اثر بلغم ایجاد شود نافع است. خوردن میوه و برگش با شربت جهت تقویت معده و جگر، رفع یرقان و اسهال استفاده می‌شود و نیز مدر شیر، سنگ شکن و باعث جلوگیری از ریزش بول می‌باشد، شیاف آن دافع کرم مقعد است.[1] قابض، حابس خون، بند آور عرق بدن، باد شکن و نافع اسهال و دل پیچه است. شربت حبّ‌الاس یک مرکب دوای یونانی است که برای تقویت معده خورده می‌شود، روغن برگ آس موی سر را سیاه و بلند می‌کند.[2] خون‌ریزی هر عضو را بند می‌آورد، برگ آن نافع سوختگی است، ضماد آن ورمها و سردرد را تسکین و بوی عرق بدن را از بین می‌برد، شربت آن اسهال را بند می‌آورد، همچنین بند آور جریان خون از معده و مقوی قلب می‌باشد.[3] نافع آسم نزله‌ای و غرغرهٔ آن ضد عفونی کننده است و تحریک مخاط دهان را رفع می‌کند. مالیدن جوشاندهٔ آن در پسور پازیس موثر است. آس در نسخه‌های بواسیر، درد شکم، اسهال خونی و ضعف اشتها و روده‌ها استفاده شده است.[4]

پلینی نوشته است که: آس نافع اسهال خونی، زخمهای جلدی، التهاب چشم، عقرب گزیدگی، التهاب مثانه، لکوریا(سیلان رحم) و جوشهای دهان است. عصارهٔ آن مدر و لکن قابض معده است. روغن آن نافع امراض جلدی، سوختگی بدن، ورم جلدی صفراوی، خونریزی از گوش، ریزش مو، ظفره (ناخنک در چشم) و ورم بیضه‌ها می‌باشد. خوراک گرد آن از ۱ تا ۴ گرم برای امراضِ مثانه، سیلان خون از رحم و عرق زیاد نافع و جوشاندهٔ آن در برونشیت کهنه مفید است. جدیداً روغن فرّاری از آس تهیه

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۰۰؛ تحفه حکیم، ص ۲۴۳. ۲ـ المفردات، ص ۲۳۰.
۳ـ مخزن المفرادت، ص ۸. ۴ـ همدرد، ص ۲۷۳ـ۲۶۱ـ۸۱.

کرده‌اند که به عنوان ضد عفونی کنندهٔ پوست استعمال می‌شود، که خوراک آن ۰/۶٪ تا ۰/۹٪ گرم می‌باشد. کسی که آن را به طور داخلی استعمال کند از ادرارش بویی استشمام می‌شود و رنگ ادرار را تغییر می‌دهد.

* آب مقطر آس

تعریف: آب مقطر برگ مُورد جهت تهیهٔ این آب مقطر از گیاه میرتوس کومونیس Myrtus Communis از تیرهٔ مورد استفاده می‌شود. در پوست، ساقه، برگ، کلیه قسمتهای گل و میوه و حتی دانهٔ این گیاه کیسه‌های ترشحی محتوی اسانس دیده می‌شود، لذا تمام قسمتهای این گیاه معطر است، ولی از برگ آن برای تهیهٔ عرق استفاده می‌کنند. برگ مورد محتوی تانن ، مواد رزینی، کامفن و ۰/۳ درصد اسانس می‌باشد. اسانس مورد به رنگ زرد است و شامل دی‌پانتن و میرتنول است. مصرف گیاه «مورد» به عنوان ضد عفونی کننده و ضد انگل، مقوی معده، قابض و موثر در بیماریهای دستگاه تنفس و ادرار استفاده می‌شود. همچنین فرآورده‌های «مورد» در برونشیت‌های عفونی و آسم، موجبات تسهیل خروج خلط را فراهم می‌سازند. در تسکین سرفه نیز به کار می‌رود. مصرف بی رویه فرآورده‌های «مورد»، زیانبار است به طوری که ممکن است به جای از بین بردن سرفه بیمار، موجبات تشدید آن و افزایش ترشحات مخاطی را فراهم کند. عرق برگ «مورد» را به عنوان قابض و معطر استفاده می‌نمایند.[۱]

ضرر و اصلاح: آس مضر معده است و مصلحش انیسون می‌باشد، مسواک نمودن با چوب تر آس جذام را به هیجان می‌آورد (در روایت آمده است) بوئیدن گل آن موجب سردرد گرم و زکام است و مصلحش سوسن تر یا نیلوفر تازه می‌باشد.[۲] استعمال زیاد روغن آس باعث بی‌خوابی، زکام و سردرد می‌شود و مصلحش گل بنفشه و سوسن است.[۳]

۱ـ مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ص ۱۱۰۹.
۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۰۲.
۳ـ بستان المفردات، ص ۱۲۷.

مشابه: مشابه «مورد»، اقاقیا و آب برگ شاه توت است.[۱] در جنگلهای نواحی روم و شمال ایران به فراوانی می‌روید و نیز در نواحی جنوب غربی و اطراف شیراز، بلوچستان، یزد و اصفهان می‌روید.[۲] این گیاه در مناطق نیمه خشک و استپی لرستان، سپید دشت،گیلان غرب و از خرم آباد تا منجیل دیده می‌شود.[۳]

۱ـ بستان المفردات، ص ۱۲۷. ۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۵۱.
۳ـ امیری، دکتر منوچهر، فرهنگ داروها و واژه‌های دشوار، انتشارات بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۳.

* آسارون

تعریف: در روایتی از ائمه علیهم السلام در بارهٔ آسارون همراه با دیگر ادویه چنین آمده است: نافع ورم شکم، درد معده، درد خاصره، سنگ مثانه و بلغم می‌باشد.

خواص: آسارون نافع سدد، سردی، ضعف مثانه و کلیه، ورم، ضعف جگر و طحال، نقرس، سیاتیک، سستی اعضا، ضعف باه، بسته شدن بول و حیض، فراموشی، ضعف اعصاب و مغز، تشنج و تهوّع می‌باشد.

ترکیبات: آسارون دارای مواد رزینی، صمغ، نشاسته، اسیدهای آلی، اسانس مرکب از پنین، آزارون و آزارین، گلوکز، موسیلاژ و آلبومین، تانین و ...می‌باشد. مقدار مصرف آن از ۲ تا ۵ گرم است. مضر ریه است و مصلحش مقداری مویز چرب شده با روغن بادام است. آسارون در آسیا، اروپا، آفریقا و شام نیز می‌روید.

در روایتی از ائمه علیهم السلام چنین آمده است: هلیلهٔ سِیاه، بـلیله، آمـله، مـقل، دار فـلفل، دارچین، زنجبیل، شقاقل، وج، آسارون و خولنجان را به طور مساوی کوبیده و الک کرده و با روغن گاو جوان مخلوط نموده و با دو برابر وزن ادویه، عسل خالص، معجون شود.

آسارون گیاهی است علفی، پایا به ارتفاع ۸تا ۱۰ سانتی متر و دارای برگهای صاف،

شفاف، مدور و به شکل کلیه می‌باشد. قسمت مورد استفاده این گیاه، ریزوم (ریشه) و برگهای آن است.[۱] گیلانی گوید: آسارون در لغت سریانی یعنی مشابه خواص آس بودن و دارای چهار نوع است. بیخ آسارون پر گره، کمی دراز و کج، از زردچوبه باریک‌تر و محکم‌تر است، ریشه‌های آن خوشبوَ، تندبو و به رنگ زرد یا خاکی رنگ مایل به زرد و دارای دو نوع کم رنگ و پر رنگ می‌باشد.

بهترین آسارون در باریکی و پهنی نوع متوسط است که دارای بویی خوش و تند باشد. و چنانچه جویده شود زبان را بسوزاند.[۲]

آسارون دارای ساقه‌های بزرگ، گره دار و کج است، تخم زیادی دارد و خوشبو است. در میان برگها و نزدیک ساقهٔ این گیاه گلهایی به رنگ بنفش رویده می‌شود. ساقه‌های آسارون از اجزای دیگرش مفیدتر می‌باشد و از اذخر قوی‌تر است.[۳] از آن بوی سنبل الطیب استشمام می‌شود.[۴] آسارون دارای طعم تلخ و تند[۵] و ریشه‌ای با بوی معطر است.[۶]

گلهای آن در اردیبهشت ماه پدید می‌آید و ظاهری به شکل زنگ دارد. پراکندگی آن بیشتر در زمینهای آهکی مرطوب کوهستانها، کنار جویبارها یا سایه درختان است به طوری که در ارتفاعات کمتر از ۴۰۰ متر بندرت ممکن است بدان برخورد شود.

اسم: آسارون را به اسامی علمی: Asarum Europaeum و Velariana Hard و Wieril و ... نوشته‌اند. مورد استفادهٔ طبی آن، ساقه و بیخش است. به

لاتینی: Moench,A.ReniforAsarum Europaeum A.Officinale me Gilib

به فرانسه: Oreillette, Cabaret,Rondelle,Oreillled,Homme,Asaret

به انگلیسی: Asarabacca,Foal Foot,Cabaret

به ایتالیائی: Rendella,Asaro

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۷۷۲.
۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۴۲.
۳ـ شیخ الرئیس ابوعلی سینا، قانون در طب، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۵۷، ج ۲، ص ۶۱.
۴ـ فارماکو گرافیا، ج ۲، ص ۲۳۹.
۵ـ المفردات، ص ۱۸۳.
۶ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۲۵.

به آلمانی: Hasel Wurzel,Haselkraut

به عربی:اسارون، الناردین البری می‌گویند.[۱] آسارون را به فرانسوی:Nard Sauvage و Asaret می‌گویند که گیاهی از تیرهٔ زر آوند(فرانسوی Aristolochiacees) می‌باشد.[۲] آسارون لغتی سریانی است[۳]، به اردو: تگر، به هندی مشک بالا، به فارسی ناردین و سنبل بری و به انگلیسی IndianValerian می‌گویند.[۴] آن را به یونانی سرانیون، به سریانی آسارون و به سانسکریت کالانسرائی و تگری می‌گویند.[۵] آسارون را در سانسکریت: تگارا، نان رینی و رهینی می‌گویند. و نیز نوعی از آن را در هند به نام آساراباکا می‌شناسند.[۶]

مزاج: مزاج آن گرم و خشک در درجهٔ دوم است.[۷]

ترکیب شیمیائی: ریزوم آسارون دارای تانن، مواد رزینی، صمغ، آمیدون، اسیدهای آلی و اسانسی با بوی معطر به مقدار یک درصد است که مرکب از پنین، آزارون و آزارین می‌باشد. بررسی‌های H- Schuls نشان داد که آزارون، ماده سمی ریزوم این گیاه است و موجب فلج عروق خونی و سلسلهٔ اعصاب می‌گردد، ولی دیگران، این ماده را منحصراً مخدر دانسته و معتقدند که به سهولت دفع می‌شود، در حالتی که اسانس مذکور حتی اگر به مقادیر کم مصرف شود، مسمومیت شدید فراهم می‌آورد.[۸]

خواص: آسارون مقوی مغز، بازکنندهٔ بسته‌ها، ملطف، محلل ورمها، مقوی جگر، طحال و کلیه، مدر بول و حیض، مقوی باه، نافع سستی بدن، ورم جگر، لقوه، فراموشی، نقرس و سیاتیک است. در طب «ویدک» نقل شده است که آسارون نافع تب سوداوی و اسهال می‌باشد.[۹] آسارون علاوه بر خواص فوق نافع امراض جگر و معده، یرقان، سدد،

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۷۷۲.
۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۲۵.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۴۲.
۴ـ المفردات، ص ۱۸۳؛ بیرونی، ابوریحان، صیدنه، شرکت افست (سهامی عام)، ۱۳۵۸، ص ۵۴.
۵ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۷۴.
۶ـ فارماکو گرافیا، ج ۲، ص ۲۳۹.
۷ـ المفردات، ص ۱۸۳.
۸ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۷۷۲.
۹ـ المفردات، ص ۱۸۳.

استسقاء، سختی طحال، درد مفاصل و پهلو است.[۱] خیساندهٔ کلیهٔ اجزای این گیاه در باز کردن و تسکین دردهای درونی و استسقاء مفید است. اندامهای سرد راگرم می‌کند و نیز مسهل و پاک کنندهٔ بدن است. آسارون با تقویت مثانه و کلیه به دفع بول کمک می‌کند.[۲] خوراک نیم درم از آن همراه شربت کرنج مانع پیدایش آبله می‌شود.[۳] آن را ملین و پادزهر سموم، نافع صرع، سردرد، غش و انسداد بول گفته‌اند. در هند برای آبله استفاده می‌شود. نیز در صنعت عطر سازی از آن استفاده می‌کنند.[۴] در طب به عنوان مسهل مصرف می‌گردد.[۵] ریزوم و ریشه آن در طب عوام به عنوان مسهل و قی آور مصرف می‌گردد. برای آن اثر قاعده‌آور نیز قایل شده‌اند. در هر حال ذکر این نکته لازم است که مصرف آن به علت دارا بودن ترکیبات سمی بخصوص در حالت تازه خطرناک می‌باشد. گرد برگ و ریزوم آن عطسه‌آور است. مصرف آن امروزه به طور کلی متروک شده است. سابقاً در دامپزشکی از آن به مقدار ۱۵ تا ۳۰ گرم به عنوان مسهل دفع کرم و درمان مشمشه استفاده به عمل می‌آمده است.

مقدار خوراک: به اندازهٔ میوهٔ کوچک مازو (تقریباً ۱/۵ تا ۲ گرم) می‌باشد. داروی فوق نافع ورم شکم، درد معده، درد خاصره، سنگ مثانه و بلغم است.[۶]

مقدار خوراک آسارون از نیم تا یک مثقال می‌باشد.[۷] مقدار خوراک از ۲ تا ۵ گرم است.[۸]

ضرر- اصلاح: مضر ریه است و مصلحش مویز چرب شده با روغن بادام می‌باشد.[۹]

مشابه: مشابه آسارون زنجبیل[۱۰] و دوج ترکی است.[۱۱] قوت آسارون با قوت سوسن زرد برابر می‌باشد.[۱۲]

۱ـ بستان المفردات، ص ۵۱؛ مخزن المفردات، ص ۲۷؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۴۲.
۲ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۶۱.
۳ـ صیدنه، ص ۵۴.
۴ـ فارماکو گرافیا، ج ۲، ص ۲۳۹.
۵ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۲۵.
۶ـ طب الائمه، ص ۷۷.
۷ـ المفردات، ص ۱۸۳.
۸ـ مخزن المفردات، ص ۲۷.
۹ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۴۲.
۱۰ـ همان، ص ۱۸۳.
۱۱ـ بستان المفردات، ص ۵۱.
۱۲ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۶۱.

محل رویش: این گیاه در ایران نمی‌روید.[۱] در جنگلهای مرطوب نواحی معتدله اروپا می‌روید.[۲] آسارون را از چین می‌آورند.[۳] در کنار رودخانهٔ نیل روییده می‌شود.[۴] محل رویش آن افغانستان، هند، کشمیر و نپال است.[۵]

نسخه: آسارون در نسخه‌های معروف یونانی وارد شده است که به طور مثال: ۱ـ جوارش بسباسه که برای سرماخوردگی و خنکی معده، سوءهاضمه، نفخ شکم و قولنج مفید می‌باشد. ۲ـ جوارش عود شیرین که برای درد معده و به طور مشهی داده می‌شود. ۳ـ جوارش فلافلی که نافع امراض معده است. ۴ـ نسخهٔ روغن کلان که برای اعصاب، لقوه، روماتیسم و عرق النساء استفاده شده است. ۵ـ نسخهٔ صفوف شیرین، که برای دیسانتری، قوت روده‌ها، تعادل کنندهٔ سلامت بدن و دافع بلغم است. ۶ـ نسخه لبوب الاسرار که به طور مقوی دماغ و قلب استفاده می‌کنند. ۷ـ نسخهٔ معجون تلخ، که برای فلج، لقوه، درد شکم، درد اعصاب استفاده شده است. ۸ـ نسخهٔ معجون جالینوس لؤلؤئی، که نافع ضعف اعصاب، باه و بدن است. ۹ـ نسخهٔ نوشادر ساده که برای تقویت معده، علاج دیسانتری و برای درد شکم استفاده می‌شود.[۶]

* آس بَرّی

تعریف: گیاهی به ارتفاع ۳۰ تا ۶۰ سانتی‌متر و دارای شاخه‌های چوبی منشعب به رنگ سبز و دائمی است. قسمت مورد استفاده این گیاه، ریزوم و ریشهٔ آن‌است.

اسم:

آس بری را به لاتینی: Ruscus Aculeatus,Housson,Buis Piquant,Fragon

به فرانسوی: Epineux,Petit-Houx,Wild.Myrtle.Pickly-Box

به انگلیسی: Pettigree,Butcher´s-Broom

۱ـ دکتر زرگری، ج ۲، ص ۷۷۲.
۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۲۵.
۳ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۶۱.
۴ـ فارماکو گرافیا، ج ۲، ص ۲۳۹.
۵ـ المفردات، ص ۱۸۳.
۶ـ همدرد، صفحات ۲۹۹ـ ۲۶۴ـ ۲۴۲ـ ۱۵۷ـ ۱۴۸ـ ۸۸ـ ۸۷ـ ۸.

به ایتالیائی: Rusco.Bruiscolo

به آلمانی: Myrtendorn,Echter Mausedorn

به فارسی: کوله خاس، هس،[1] و به عربی: آس بری، عناب بـری و شـرابـة الراعـی می‌گویند.

ترکیب شیمیائی: ریـزوم گـیاه دارای اسـانس، رزیـن، امـلاح، پـتاسیم و کـلسیم و آسپاراژین است.

خواص: ماتیول ریشهٔ آن را جهت برقراری و تحریک ترشحات ادرار به کار می‌برند. ریزوم و ریشهٔ گیاه، اثر مدر و اشتهاآور دارد و باید قبول کرد که ریشه و ریزوم، به علت مدر بودن، اثر معالج در رفع آب آوردن انسـاج، اسـتسقاء و بـیماریهای مـجاری ادرار، سنگ کلیه و همچنین زردی، نقرس، حالات خنازیری و کم خونی دختران جوان را دارد. از برگ آن سابقاً دم کرده‌های تب‌بر تهیه می‌کردند.[2]

*آش انگور

تعریف: این گیاه دارای انواع دیگری مثل Rhamnus Purshiana و R.Infectoria می‌باشد که گیاه نوع اول را به انگـلیسی عـرفی Cascara Sagrad مـی‌نامند و بـر اثـر هیدرولیز از آن گلوکز یدی به نام آنتراکینونیک و موادی نظیر کاسکارین و پورشیانین به دست می‌آید و مصرف یک گرم آن ملین است. نوع دوم که در مرکز اروپا می‌روید و در ایران یافت نمی‌شود دارای خواصی مشابه نرپرن (آش انگور) مـی‌باشد و در سـابق از میوه‌اش عصاره‌ای به نام لیکیون تهیه می‌شده که برای درمـان اخـلاط خـونی مـصرف داشته است.[3]

اسم: خوشه انگور را به لاتینی: Rhamnus Cathartica

۱ـ اسامی فارسی گیاه مذکور به گونهٔ دیگر موجود در ایران به نام R.Hyrcanus Woronow که در جـنگلهای مرطوب سواحل خزر، مانند مازندران، گیلان، گرگان و غیره می‌روید، اطلاق شده است.

۲ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۲۳۳.

۳ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۶۰۱.

به فرانسه: Cerf,Nerprun Purgatif,Purging buckthorn,Buckthorn

به انگلیسی: Common buckthorn,Farbebeer,Purgier Kreuzdorn

به آلمانی: Echter Kreuzdorn,Uvadi Carpa,Spina Cervina

به ایتالیائی: Ramno Purgativo,Prognolino

به فارسی: خوشهٔ انگور، آش انگور، شر.

به عربی: عوسج و شجرة الدکن می‌گویند.[۱]

اسامی محلی: این گیاه در کتول به آش انگور، در کلاردشت به خرزل، در زیارت گرگان به اشنگور، در لاهیجان به خرزل و در خلخال به لجاره موسوم است.[۲] نرپرن را در نواحی شمال ایران، خوشه انگور یا آش انگور می‌نامند.[۳]

نرپرن، درختچه‌ای زیبا از تیره عناب است. ساقهٔ راست و خاردار آن به ارتفاع ۲ تا ۳ متر می‌رسد، برگهای آن متقابل و دندانه‌دار و گلهای کوچک آن مجتمع، به رنگ زرد مایل به سبز، دوپایه یا پلی گام است. قسمت مورد استفاده نرپرن، میوهٔ آن است که Drupe denerprun نامیده می‌شود و پس از رسیدن، رنگ سیاه پیدا می‌کند. در داخل میوه نرپرن، شیره بنفش رنگی که ۲ تا ۴ دانه را در بر می‌گیرد جای دارد.[۴] میوه آن در ماههای شهریور و مهر می‌رسد. قسمت مورد استفادهٔ آن میوهٔ تازه یا خشک آن می‌باشد.[۵] شیرهٔ آن کمی تلخ و بد بو است.[۶]

ترکیب شیمیائی:

میوه نرپرن، دارای هتروزیدی به رنگ زرد، به نام گزانتورام نین است. از تجزیه آن، رامنه تین، سه مولکول رامنوز و یک مولکول گلوکز به دست می‌آید. گزانتورام نین، هتروزیدی به فرمول $C_{۳۴}H_{۴۲}O_{۲۰}$ و به وزن مولکولی ۷۷۰/۰۶۸ است. اگر

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۹۵؛ فلوک، پروفسور هانس، گیاهان دارویی، انتشارات روزبهان، چاپ سوم، ۱۳۶۸، ص ۹۲.

۲ـ گیاهان دارویی، پروفسور فلوک، ص ۹۲.

۳ـ همان، دکتر زرگری، ج ۳ ص ۶۶۵.

۴ـ همان.

۵ـ گیاهان دارویی، پروفسور هانس فلوک، ص ۹۲.

۶ـ زبان خوراکیها، ج ۲، ص ۴۶.

گزانتورام‌نین با رامنودیاستاز (Rhamnodiastase) هیدرولیز شود، رام نتین و رام نینوز می‌دهد. اثر مسهلی میوه نرپرن، مربوط به هتروزیدهای امودین است. از تجزیه این ماده، قند رامنوز و فرانگولا امودین حاصل می‌شود.[1] میوه‌های آن حاوی مشتقات آنتراکینون است.[2]

خواص:

شیرهٔ میوهٔ آن مسهلی است بسیار قوی، که معمولاً آن را با شربت قند مصرف می‌کنند. برای بدست آوردن این شیره میوه‌های تازه را ۳ تا ۴ روز پس از چیدن می‌گذارند تا تخمیر شود. بعد آنها را له کرده از الک یا پارچه‌ای می‌گذرانند تا کمی از مواد رنگی آن گرفته شود، و شیره‌ای به رنگ سبز مایل به بنفش در می‌آید. در صنعت داروسازی شربتی از شیرهٔ آن می‌سازندکه به نام شربت «نرپرن» معروف بوده، و مقدار خوراک آن ۱۰ تا ۵۰ گرم در ۲۴ ساعت برای اشخاص بالغ است. مقدار خوراک این شربت برای اطفال دو گرم ضرب در سن آنها می‌باشد. چکاندن آب برگ آن در چشم هفت روز پی در پی جهت دفع سفیدک چشم مفید است و چون میوهٔ آن را بکوبند و آب آن را گرفته، صاف کرده و خشک نمایند و در موقع لزوم مقدار یک گرم آن را با سفیدهٔ تخم مرغ و شیر در چشم بچکانند، جهت رفع سفیدی و درد چشم نافع است. مالیدن ضماد برگ آن بر پیشانی از چشم درد جلوگیری می‌کند و نیز پروردهٔ آن بهترین سرمه است. چنانچه برگ آن را جوشانده تا عصارهٔ آن گرفته شود، بعد صاف نموده و مجدداً بجوشانند تا غلیظ گردد، جهت رفع لکه سفیدی چشم موثر است. جویدن برگ آن جهت جوشهای دهان سودمند می‌باشد. ضماد برگ تازهٔ آن جهت باد سرخ و خوردن عصارهٔ برگ آن جهت جرب و تسکین التهاب صفرا سود فراوان دارد.

بغدادی نوشته است: برای معالجهٔ جذام بهتر است جوشاندهٔ ریشهٔ آن در شربت طبی را بنوشند و بلافاصله به حمام بروند. «انطاکی» این جوشانده را جهت معالجه جرب

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۹۵.

۲ـ همان، ص ۹۲.

و خارش مفید می‌داند، پوست درخت و دانه‌های میوهٔ آن دارای اثر ملین و مسهل است. برای درمان یبوست‌های مزمن می‌توان از جوشاندهٔ پوست ساقه‌های قدیمی آن یک فنجان قبل از غذا نوشید. میوهٔ آن دارای اثر مسهلی قوی (به ویژه در رودهٔ بزرگ) است. مقدار زیاد آن ایجاد استفراغ می‌کند و ممکن است روده را آنقدر تحریک کند که سبب خونریزی شود.[۱]

نرپرن از گیاهان داروئی مفیدی است که شیرهٔ میوهٔ آن به علت دارا بودن هتروزیدهایی با اثر مسهلی، به مصارف درمانی می‌رسد و از شربت آن در درمان بیماریها استفاده می‌شود.[۲] شیرهٔ نرپرن، مسهلی قوی است از نرپرن، در احتقان مغزی (پر خونی) به منظور دور کردن خون از مغز و به علت مدر بودن، در آب آوردن انساج، می‌توان استفاده به عمل آورد. شیرهٔ نرپرن به صورت شربت مصرف می‌شود. در دامپزشکی از میوهٔ آن، استفادهٔ فراوان به عمل می‌آید. شربت آن بر حسب هر یک از سنین عمر، جوشاندهٔ ۳۰ عدد میوه (مدت جوشانده ۴-۵ دقیقه) برای مصرف در طول روز ، مخلوط با عسل، عصاره به مقدار ۴-۸گرم در روز به کار می‌رود. از پوست درخت و دانهٔ آن نیز به عنوان ملیّن و مسهل استفاده به عمل می‌آورند. مصرف دانهٔ آن در طب عوام به عنوان مسهل ملایم به مقدار ۴ گرم و جوشاندهٔ ۱۰ تا ۲۰ در هزار، پوست ساقه‌های مسن آن به عنوان ملین و رفع یبوست‌های مزمن، به مقدار یک فنجان قبل از هر غذاست. از مخلوط کردن ۱۰ تا ۲۰ گرم شربت نرپرن، با همان مقدار تنطور ژالاپ کمپوزه یا Eaude Vieallemande محلولی به دست می‌آید که دارای اثر مسهلی است. میوه‌های تازه یا خشک آن را به عنوان مسهل می‌توان جوید (۱۰ تا ۲۰ عدد آن را صبح با مربا یا یک سیب می‌خورند). نباید آن را به کودکان داد. شربت این گیاه نیز بسیار موثر است.[۳]

---

*- زبان خوراکیها، ج ۲ ص ۴۶.

۱- گیاهان داروی، دکتر هانس فلوک، ص ۹۲.

۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۶۶۵.

۳- همان، پروفسور هانس فلوک، ص ۹۲.

و خارش مفید می‌داند، پوست درخت و دانه‌های میوهٔ آن دارای اثر ملین و مسهل است. برای درمان یبوست‌های مزمن می‌توان از جوشاندهٔ پوست ساقه‌های قدیمی آن یک فنجان قبل از غذا نوشید. میوهٔ آن دارای اثر مسهلی قوی (به ویژه در رودهٔ بزرگ) است. مقدار زیاد آن ایجاد استفراغ می‌کند و ممکن است روده را آنقدر تحریک کند که سبب خونریزی شود.[1]

نرپرن از گیاهان داروئی مفیدی است که شیرهٔ میوهٔ آن به علت دارا بودن هتروزیدهایی با اثر مسهلی، به مصارف درمانی می‌رسد و از شربت آن در درمان بیماریها استفاده می‌شود.[2] شیرهٔ نرپرن، مسهلی قوی است از نرپرن، در احتقان مغزی (پر خونی) به منظور دور کردن خون از مغز و به علت مدر بودن، در آب آوردن انساج، می‌توان استفاده به عمل آورد. شیرهٔ نرپرن به صورت شربت مصرف می‌شود. در دامپزشکی از میوهٔ آن، استفادهٔ فراوان به عمل می‌آید. شربت آن بر حسب هر یک از سنین عمر، جوشاندهٔ ۳۰ عدد میوه (مدت جوشانده ۴-۵ دقیقه) برای مصرف در طول روز ، مخلوط با عسل، عصاره به مقدار ۴-۸ گرم در روز به کار می‌رود. از پوست درخت و دانهٔ آن نیز به عنوان ملیّن و مسهل استفاده به عمل می‌آورند. مصرف دانهٔ آن در طب عوام به عنوان مسهل ملایم به مقدار ۴ گرم و جوشاندهٔ ۱۰ تا ۲۰ در هزار، پوست ساقه‌های مسن آن به عنوان ملین و رفع یبوست‌های مزمن، به مقدار یک فنجان قبل از هر غذاست. از مخلوط کردن ۱۰ تا ۲۰ گرم شربت نرپرن، با همان مقدار تنطور ژالاپ کمپوزه یا Eaude Vieallemande محلولی به دست می‌آید که دارای اثر مسهلی است. میوه‌های تازه یا خشک آن را به عنوان مسهل می‌توان جوید (۱۰ تا ۲۰ عدد آن را صبح با مربا یا یک سیب می‌خورند). نباید آن را به کودکان داد. شربت این گیاه نیز بسیار موثر است.[3]

ّ- زبان خوراکیها، ج ۲ ص ۴۶.

۱- گیاهان داروی، دکتر هانس فلوک، ص ۹۲.

۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۶۶۵.

۳- همان، پروفسور هانس فلوک، ص ۹۲.

خوراک: مقدار خوراک شیرهٔ آن ۵ گرم و دانه‌های آن ۴ گرم می‌باشد.[۱]

محل رویش: این گیاه در نواحی مرکزی اروپا و بعضی نقاط آسیا منجمله ایران می‌روید.[۲] آش انگور در نواحی شمالی ایران، آذربایجان: جنگلهای حسن بگلو، گیلان: درفک، دیلمان، لاهیجان (پیمان زَرگری)، خلخال. مازندران: کلاردشت در ارتفاعات ۲۴۰۰ متری، پل زنگوله، زیارت در گرگان می‌روید.[۳] در نواحی شمالی ایران، دیلمان، لاهیجان و خلخال و در پرچینها، بیشه‌ها و جنگلها و در مناطق سنگی اروپا یافت می‌شود.[۴]

نسخه: تنطور ژالاپ کمپوزه: گرد ژالاپ ۸۰ گرم، گرد توربیت ۱۰ گرم، گرد اسکامونه ۲۰ گرم، الکل ۶۰ درجه ۹۶۰ گرم. با خیساندن گرد ۳ گیاه فوق به مدت ۱۰ روز در الکل ۶۰ درجه، تنطور مذکور به دست می‌آید (کدکس) که به مقدار ۱۵ تا ۶۰ گرم آن به عنوان مسهل مصرف می‌شود.[۵]

۱ـ زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۴۶.

۲ـ همان، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۶۶۵.

۳ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۹۷.

۴ـ گیاهان دارویی، پرفسور هانس فلوک، ص ۹۲.

۵ـ همان، ج ۱، ص ۵۹۷.

* آفتابگردان

تعریف:

گیاهی است یک ساله و دارای ساقه راست، خشن و به ارتفاع ۲ متر (گاهی بیشتر) که به عنوان زینت یا استفاده از دانه‌های روغنی آن، پیوسته در وسعت‌های پهناوری از کشورهای مختلف پرورش می‌یابد. قسمت مورد استفادهٔ آفتاب گردان، مغز روغن‌دار میوه، گل و حتی قطعات ساقه آن است.[۱] آفتاب گردان گیاهی از تیرهٔ مرکبان و دارای برگهای سبز پهن و گلهایی زرد می‌باشد . نهنجی پهن دارد و گلها مانند اشعهٔ آفتاب در نهنج قرار گرفته‌اند. دانه‌های آن دارای روغن بسیار است و آن را مانند تخمهٔ هندوانه تفت داده و می‌خورند.[۲] گلهای آن همیشه رو به آفتاب و در مسیر حرکت آفتاب حرکت می‌نماید و شبها پژمرده می‌شود. آفتابگردان دارای دو نوع باغی و بیابانی می‌باشد.[۳] آذریون دارای سه نوع است.[۴] آذریون در میان گلها مشهور است و آن را از جنس عطر

۱ـ همان، ج ۲، ص ۲۰۲.   ۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۷۰.

۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۷.

۴ـ الهروی، مرفق الدین ابو منصور علی، الابنیه عن حقائق الادویه، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۴۶، ص ۳۴.

می‌دانند.[۱]

اسم: آفتابگردان را به انگلیسی: Sun Flower

به لاتینی: Indicum Haliotropium و Hallianthus Annuus

به عربی: حتوه، به یونانی: آذریون، طیلاون، قیواطنا و سطراویقون، به فارسی: گل آفتاب پرست و آذرگون، به سانسکریت: کپوتونکا، وردا، ارک بهکتا، سورچلا و مندوکی و به هندی: یرهم سونچلی، سونچلی و سورج مکهی می‌نامند.[۲]

آفتابگردان را به عربی نیز: عباد الشمس.

به لاتینی: Helianthus Annvus

به انگلیسی: Sun Flower,Larabell,Garden Sun Flower,Common Sun Flower

به فرانسه: Tournesol:Grand Soleil,Fleur Du Soleil,Helianthe Annuel

به آلمانی: Sonnenkrone,Sonnenblume

و به ایتالیائی: Sole,Girasole,Mirasole

می‌گویند.[۳]

مزاج: مزاج آذرگون در درجه سوم گرم و خشک است.[۴] مزاج آن در درجهٔ دوم گرم و خشک می‌باشد.[۵]

ترکیب شیمیائی:

روغن فشار اول که بدون مداخلهٔ گرما به دست می‌آید، رنگ زرد روشن، طعم ملایم و بوی مطبوع دارد، ولی روغن‌هایی که تحت اثر حرارت به دست می‌آید، دارای رنگ تیره و بوی مشخص می‌باشد. روغن آفتابگردان، دارای ۵۷ درصد لینولئین، ۳۳ درصد

۱ـ صیدنه، ج ۲، ص ۷۴۴.

۲ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۵۰؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۷؛ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۷۰.

۳ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۰۱.

۴ـ قانون، ج ۲، ص ۶۵.

۵ـ قرابادین کبیر، ص ۴۷.

اولنین و به مقدار کم اریالمیتین، استئارین، آراشیدین و لینوسرین است. مغز دانه، به علاوه دارای لسیتین، کلسترین، اسیدهای آلی، آلبومین، گلبولین، ادستین Edestine ، آرژینین، فیتین، ساکارز، بتائین، فرمانهای مختلف نظیر لیپازو فنولاز Phenolase ، اسید هلیان تانیک Ac.Heliantannique و همچنین اسید هلیانتیک Ac.Heliantique است.

گل آفتاب گردان (گلهای واقع بر روی نهنج)، طبق تحقیقاتی که به عمل آمده دارای نوعی هتروزید، آنتوسیانین، یک رزین، تانن، کوئرستین، اسید سولانتیک Ac.Solantique ، بتائین و کولین است. برگ و ساقهٔ گیاه نیز دارای ۱۷ درصد مواد آلبومینوئیدی، ۰/۸ درصد مواد چرب و ۲۳/۴ درصد مواد قابل استخراج است و این خود نشان می‌دهد که می‌تواند علوفه بسیار خوبی برای حیوانات باشد.[۱]

در قدیم به آفتابگردان «آذریون» و «آذرگون» می‌گفتند، زیرا اشعهٔ خورشید در دانه‌هایش جذب شده و منافع آن را در خود ذخیره می‌کند.

آفتابگردان سرشار از ویتامین‌های A و B می‌باشد و برای کبد بسیار مفید است. آب ریشهٔ «آفتابگردان» درد دندان را تسکین می‌دهد و پنج گرم شربت ریشهٔ آن، مقوی قلب است. ضماد برگهای آفتابگردان درد مفاصل، سیاتیک و نقرس را تسکین می‌بخشد و ریشه‌هایش دارای هورمون جنسی است به طوری که ضماد آن نیروی جوانی را افزایش می‌دهد و زایمان را آسان می‌سازد.

گلهای «آفتابگردان» تب‌بر است و از آن ماده‌ای می‌گیرند که آرام کننده دردهای گوارشی است. مغز دانه‌های آن چهل تا چهل و هشت درصد روغن دارد که بسیار گوارا و مفید می‌باشد.[۲]

خواص:

آفتاب گردان مقوی قلب، محلل، جلا دهنده، مفتح سدد دماغی و کبدی، نافع ام

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۰۴.

۲ـ مجله برگ سبز، ص ۲۱، مهر ۱۳۷۱.

الصبیان، امراض سرد مغزی و اعصاب و مقوی معده، جگر و باه می‌باشد. نیز در امراض بواسیر، زخم ریه، یرقان، استسقاء، سنگ مثانه، قولنج و مسمومیت نافع است. چون با سرکه ساییده بر داءالثعلب بمالند مو را می‌رویاند، و ضماد آن با روغن، محلل ورمهای سخت است. چون برگ آن را سوزانده و خاکسترش را با سرکه، هفت روز پی در پی بر موضع سیاتیک بمالند تا ایجاد زخم کند سودْمند است. چکاندن آب عصارهٔ آن در بینی، پاک کنندهٔ مواد اضافی در سر است. ضماد گل آن جهت درد مفاصل، عرق النساء، نقرس، خنازیر و بر کمر درد و جهت تقویت باه و نعوظ مفید است و حمول بیخ آن مسقط جنین و کمک کننده بر حامله شدن زن نازا می‌باشد. از دود آن موش و چلپاسه گریزان هستند.[۱] کوبیده‌اش با سرکه علاج داء الثعلب است.

دیسقوریدوس می‌گوید: اگر زن به آذرگون دست بزند یا آن را استعمال کند موجب سقط جنین می‌شود، پادزهر همه سمها به ویژه نیش‌های مسموم کننده است.[۲] مالیدن آن همراه با روغن گاو یا دیگر روغنها نافع ورمهای سخت می‌باشد.[۳] عصارهٔ الکلی حاصل از گلهای تازه و قطعات ساقهٔ گیاه، در روسیه مصرف جاری برای رفع تب دارد. سابقاً از آن برای معالجه کودکان مبتلا به مالاریا که در آنها، عامل بیماری در مقابل مقادیر زیاد کینین، مقاومت نشان می‌داده استفاده به عمل می‌آمد. دانشمندان قرن حاضر نظیر L.DanzeL (در سال ۱۹۲۷) نیز از آن در معالجه مالاریا، نتایج نیکو به دست آوردند. مصرف مخلوط عصارهٔ مذکور با هموزنش اسانس اوکالیپتوس، برای رفع التهاب پرده جنب، فراخ شدن برونش‌ها، نزله‌های ناحیهٔ برونش همراه با التهاب مخاط و خروج اخلاط متعفن و حتی غانقرایای ششی توصیه شده است L.Kroeber مقدار مصرف مخلوط مذکور ۲۰ تا ۳۵ قطره برای ۲ یا ۳ دفعه در روز است.

مغز دانهٔ آفتابگردان اگر به طیور و مرغ خانگی داده شود، تعداد تخم سالانهٔ آنها را افزایش می‌دهد. روغن فشار دوم آفتاب گردان، در صنعت به مصرف تهیهٔ صابون و

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۲؛ تحفه حکیم، ص ۱۷.
۲ـ قانون، ج ۲، ص ۶۵.
۳ـ الابنیه، ص ۳۴.

همچنین ورنی‌های فاسد نشدنی می‌رسد.[۱]

مشابه: مشابه آن یک و نیم برابر وزن آن سلیخه (دارچین) و ربع وزن آن زعفران است.[۲] مشابه آن گیاه اقحوان (بابونهٔ گاو چشم) می‌باشد.[۳]

محل رویش: زراعت آفتاب گردان به منظور استخراج روغن دانه آن، در نواحی مختلف جهان مانند ایران معمول است.[۴]

* آلبالو

تعریف: درخت آلبالو از جنس بادامیها، از تیرهٔ گل سرخیان و نوعی از گیلاس است که میوهٔ آن سرخ و ترش می‌باشد.[۵] آلبالو ثمرهٔ درختی است که رنگ برگ آن سرخ، شبیه به شاخ و برگ زردآلو و میوهٔ آن کوچک به اندازهٔ زعرور (زالزالک) می‌باشد. نیم رس آن سرخ و ترش، رسیده‌اش سیاه و چاشنی‌دار با اندکی تلخی غیر محسوس و دارای تخمی کوچک به اندازهٔ نخود، پوستی سخت و سفید رنگ و مغزی سفید می‌باشد.[۶] گیلاس نوع شیرین آن است.[۷]

اسم: به فرانسوی: Cerisier Aigre

به عربی: قراصیا و به فارسی: آلی بالی، آلوبالو و نمتک می‌گویند.[۸] آلبالو را به هندی: آلوبولی و آلی بالی، به رومی: قراصیا، قراضیا و قاراصیا، به چکسلواکی: چراسیا، به اسپانیولی: حب الملوک، به سریانی: فارسا، به یونانی: قروسیون و قیراسوس، به فارسی: شیرین را گیلاس و ترش را آلوبوعلی، به انگلیسی: Wild Cherrg و به لاتین: Pruni Virgananca می‌گویند.[۹] آلبالوی بیابانی را در اطراف قزوین کلکم می‌نامند.[۱۰]

مزاج: آلبالو در درجهٔ دوم سرد و در درجهٔ اول خشک است.[۱۱]

۱ـ همان، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۰۴.
۲ـ همان.
۳ـ الابنیه، ص ۳۴.
۴ـ همان، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۰۴.
۵ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۸۲.
۶ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۰۹.
۷ـ تحفه حکیم، ص ۲۰۳.
۸ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۸۲.
۹ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۴.
۱۰ـ حکیم اسفندیاری.
۱۱ـ تحفه حکیم، ص ۲۰۳.

خواص: میوهٔ آلبالو چربی خون را پائین می‌آورد، ادرار را زیاد می‌کند و نافع امراض: نقرس، روماتیسم، درد مفاصل و تصلب شرایین می‌باشد.[۱] قابض، مسکّن تشنگی، مقوی بدن و نافع استفراغ و گرمی بدن می‌باشد.[۲] آلبالو در بعلبک لبنان می‌روید، هستهٔ آن قابض و نافع اسهال است، معده را دباغی و قوی می‌گرداند، محلول صمغش خشونت قصبهٔ ریه (نای) را نرم می‌کند و لینت می‌بخشد. اگر آن را با آب رازیانه بخورند، سنگ مثانه را خرد می‌کند. آب میوه‌اش لطیف است. صفرا را از بین می‌برد و تبهای سوداوی را بهبود می‌بخشد.[۳] صمغ آلبالو نافع خون مردگی لثه و درد دندان است.[۴] صمغ آلبالو نرم کنندهٔ نای، اشتهاآور، زیبا کنندهٔ پوست و سنگ شکن می‌باشد. سرمه کشیدن با صمغ آلبالو و زهرهٔ بز باعث قوی شدن چشم و نافع خارش چشمی می‌باشد.

خوراک: مقدار خوراک صمغ آن یک مثقال است.[۵]

نسخه: دمکردهٔ آلبالو یا گیلاس، ریشهٔ ذرت و خارخسک از هر کدام به مقدار یک مثقال در یک لیوان آب جوش دم کرده و میل شود، ادرار را زیاد می‌کند و نافع عوارض دستگاه ادرار می‌باشد.[۶] در شربت پرونی فرجینا ساخت فرانسه، از آلبالو استفاده شده است که نافع سرفه می‌باشد.[۷]

* آلو

تعریف: در روایات مختلفی از امام محمد باقر علیه السلام و دیگر ائمه در خواص آلو چنین آمده است: آلو نافع صفرا، حرارت، بادهایی در بدن، زهره، خشکی مفاصل و فشار خون می‌باشد.

آلو را به انگلیسی : P.Ceresus و P.Communis و Prunus Domestica می‌نامند.

۱ـ نورانی، آیةالله مصطفی، طب اسلامی، انتشارات مکتب اهل بیت علیهم السلام، چاپ دوم، ۱۳۷۰، ص ۲۷.
۲ـ تحفه حکیم، ص ۲۰۳.
۳ـ الابنیه، ص ۲۵۳.
۴ـ حکیم اسفندیاری.
۵ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۰.
۶ـ دکتر جوانمرد.
۷ـ دکتر فاضل موسوی و فارماکو گرافیا، ص ۵۶۸.

تمام اجزای این درخت اعم از : میوه، برگ و ریشه مورد استفادهٔ طبی دارد. آلو دارای انواع مختلف می‌باشد که در صفحات بعد ذکر خواهد شد. مزاج آن سرد در درجهٔ اول و تر در درجهٔ دوم می‌باشد. آلو نافع قولنج، استسقاء، نقرس، روماتیسم، درد مفاصل، تصلّب شرایین، ضعف اشتها و کبد و معده، صفرا، تب و عطش است. انواع آلو دارای ویتامینهای: A,B,C,D مواد منیزیم، کلسیم، آهن، سدیم، پتاسیم، روی، فسفر، آلبومین، گلوکز، ید، امولیسن، استارچ Starch رزین و... است. آلو در اکثر نقاط ایران می‌روید.

آلو درختی است از تیرهٔ گل سرخیان از دستهٔ بادامیها، با گلهای سفید که گلهایش قبل از برگها در آغاز بهار ظاهر می‌شود و دارای انواع: آلوبخارا، آلوسیاه، آلوزرد، آلوقیصی، آلومویزی و آلوی‌کوهی است.[۱] آلوبخارا میوهٔ درختی معروف است که ساق آن شبیه به ساق قراسیای املس و برگ آن شبیه به برگ سیب است. آلو شامل بستانی و کوهی که هر کدام دارای انواع گوناگونی است و در طب منظور نوع سیاه و بزرگ و نوع زرد آن می‌باشد. شیخ گوید: نوع بستانی، سیاه و زرد آن قوی‌تر از از سرخ است. در کتاب صیدنه نوشته شده است که شاه آلو بهترین نوع آن می‌باشد.[۲]

بهترین آلو نوع برقانی است که دارای طعمی املس (ترش و شیرین) است.[۳] کسی که معده‌اش خالی باشد و آلوبخارای شیرین را مصرف کند، دافع عطش و ملین است. نیز حرارت و صفرا را تنظیم می‌کند. بیخ آن قابض است. و صمغ آن مثل صمغ عربی است.[۴] بهترین نوع آلو را بستی یا قومشی گویند که پرگوشت است.[۵] آلوبخارا دارای دو نوع باغی و کوهی است که باغی آن به چند قسم ذیل تقسیم می‌شود:

۱ـ بزرگ و سیاه رنگ که عموماً اسم آلو بخارا برای این نوع به کار برده می‌شود.

۲ـ زرد رنگ آن را آلوچه می‌گویند.

۳ـ سفید رنگ آن را در عراق شاه آلوچ، شاه آلو و آلوچه سلطانی می‌نامند.

۴ـ سرخ رنگ آن که بسیار کوچک و ترش است.

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۸۴.
۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۰۷.
۳ـ دکتر جوانمرد.
۴ـ فارماکو گرافیا، ص ۵۶۸.
۵ـ صیدنه، ص ۴۱.

نوع دوم آلو بخارای کوهی است که کوچک و ترش است و در آن هیچ شیرینی نیست. در دمشق نیز یک نوع آلو هست که آن را فقومیلاس می‌گویند. علاوه بر این، زردآلو، آلوچه اصفهانی و قومشی دیگر اقسام آلو هستند.[۱]

اسم: آلو را به لاتینی: PRUNUSDO NESTICA

به فرانسوی: PRUNIER

و به عربی اجّاص و برقوق می‌گویند.[۲] آلو را به عربی: اجاص، به یونانی فوقمیلا، قوقامالین، قوقامالس و قومالس. به سریانی: جاصا، کامی سنگ، باکو کافلیون و کوکافیلوس. به رومی: مسقیقون، ذامامیکنا، قضیاله و فغاله. به سانسکریت: آروک، ویرسین، ویر، ویراروک و به هندی آلوبخارا می‌گویند.[۳] آلوی بیابانی را به عربی: اجاص البر، آلوی بیابانی، به مصری: برقوق البر، به یونانی: اسپندیاس و به فرانسوی: Spondias می‌گویند که از خانوادهٔ بطمیه می‌باشد.[۴] آلو بیابانی در لغت طبی به نام Prunus Virgina <Wild Cherry> نوشته شده است. نام درخت آن Fam>prunus Serotina Ehrhart <Rosacra می‌باشد.[۵] آلوی بیابانی شیرین (اسپندیاس شیرین) را به فرانسه Spondias Doux . Pumme Cytheoe.Cajamauga و به لاتین:Spondias Dulcis می‌گویند، لفظ اجاص را در زبان مصری: برقوق و در فرانسه Prunier Domestiqe و در زبان علمی آن را Prunus Domestica می‌گویند. در شام خوخ را اجاص می‌گویند، که این کلمه در آنجا تحریف شده است، ولی اجاص و خوخ هر دو از تیرهٔ Risaceac هستند.[۶] نوعی از آلو بخارا را در ترکیه Fakumilas می‌نامند.[۷] آلوچهٔ وحشی را هلوی جنگلی نیز می‌نامند. آلوچه را به فارسی: آلوچه سلطانی به عربی: ادرک، به شامی: برقوق و بعضی فیشوق و به انگلیسی Prunus

---

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۴.
۲ـ فرهنگ معین، ج ۱ ص ۸۴.
۳ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۴.
۴ـ لسان العرب، حرف الف، ص ۷.
۵ـ R.P دستور بریتانی، ص ۱۰۷۲.
۶ـ لسان العرب، ص ۷.
۷ـ فارماکو گرافیا، ص ۵۶۸.

Fresh,Prunus Domcstica می‌گویند.[۱] آلوی آمریکایی را میروبولان مـی‌گویند و در مناطق گرم آمریکا می‌روید.[۲]

روایات:

«عنه‌عليه‌السلام انه قال: الأُجاص علی الريق يسكّن المرار الاّ انه يهيّج الريـاح».آلو را نـاشتا خوردن صفرا را ساکت می‌کند، ولی بادها را در بدن به هیجان می‌آورد.[۳]

«عنهم‌عليهم‌السلام : عليكم بالأُجاص العتيق، فان العتيق قد بقی نفعه و ذهب ضرره، و كلوه مقشّراً، فانه نافع لكل مرار و حرارة و وهج يهيج منها». بر شما باد آلوی کهنه و پـوست کنده، زیرا آلویی که تازه نیست نفعش باقی و ضررش رفته است. آلو نافع زهره، گرمی و هر التهابی که از آن است می‌باشد.[۴]

«عن زياد القندی قال: دخلت علی الرضاعليه‌السلام و بين يديه تور فيه اجاص اسود فی ابّانه، فقال: انه هاجت بی حرارة و اری الاجاص يطفی الحرارة و يسكن الصفراء. و ان اليابس يسكّن الدم (و يسكن الداء الدوی) و هو للداء دواء باذن الله عز و جل». زیاد قندی گوید: به حضور حضرت رضاعليه‌السلام وارد شدم، در برابرش ظرفی بود که در آن آلوی تازۀ سیاه و رسیده بود. فرمود: حرارت بر من روی آورده و می‌بینم کـه آلو حـرارت را خـاموش و صفرا را ساکت می‌کند و باعث پایین آمدن فشار خون مـی‌شود و بـه اذن خـدا مـرض مشگل را رفع می‌کند.[۵]

ازرق بن سلیمان گوید: از امام صادق‌عليه‌السلام پرسیدند، فرمود: «هو نافع للمرارة و يليّن المفاصل، فلاتكثر منه فيعقبک رياحاً فی مفاصلک». «آلو بر مراره (جـمع مـرّه، کـیسۀ صفرا که آب زرد دارد و از کبد آویزان است) مفید است و مفصلها را نرم می‌کند، اما زیاد از آن نخور که در مفاصل تو باد ایجاد می‌کند».[۶]

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۴.
۲ـ لسان العرب، ص ۷.
۳ـ بحار، ج ۶۶، ص ۱۸۹؛ طب الائمه، ص ۱۳۶؛ مکارم الاخلاق، ص ۱۹۹؛ کافی، ج ۶، ص ۳۵۹.
۴ـ بحار، ج ۶۶، ص ۱۸۹؛ طب الائمه، ص ۱۳۶.
۵ـ مکارم‌الاخلاق، ج ۱، ص ۳۳۳، چاپ جدید.
۶ـ خصال، ص ۱۴۴.

جابر گوید: مردی به امام باقرؑ از هیجان مره (زهره) شکایت کرد و عرض نمود کم مانده مجنون بشوم، آن حضرت فرمود: آن را با اجاص ساکت کن.[۱]

آلو بر هر صفرا و حرارت مفید است و گرمی و حرارت معده از آن به هیجان می‌آید.[۲]

مزاج:

آلوبخارا سرد در درجهٔ اول و تر در درجهٔ دوم می‌باشد.[۳]

آلوی سفید (غیر براق) سنگین است و کمتر اسهال می‌آورد. آلوی ارمنی از هر آلویی شیرین‌تر و اسهال‌آورتر است. صمغ آن لطافت بخش، قطع کننده و چسبناک است.[۴] نافع بیماریهای: سردرد، استفراغ، تشنگی، خشکی دهان، تبهای صفراوی و حرارت آن، سوزش و حرارت قلب است. جوشاندهٔ آلو نافع ورم و خارش گلو است و ترشی آن برای سرفه ضرر ندارد.[۵] نافع بیماریهای غلظت خون، یبوست مزاج و امراض سوداوی است که به طور پخته در آش یا سوپ تجویز می‌شود.[۶] صمغ آلوی سیاه همراه با شیرهٔ انگور، نافع مرض پیسی است.[۷] چنانچه قبل از غذا خورده شود نافع سردرد از گرمی و تب صفراوی است . آب آلو مدر حیض، صمغ آن نافع خارش و جویدن شکوفهٔ آن نافع زکام و خلط جاری می‌باشد، غرغره و مضمضه با آب پخته برگ آلو نافع ورم لوزه‌ها و زبان کوچک، ضعف لثه‌ها و نوشیدن آن باعث دفع کرم معده وضماد برگ آن با سرکه، زیر ناف، کرم روده را می‌کشد. سرد مزاجها بهتر است که آن را با عسل و آب بخورند. صمغ آلو نافع خروج مقعد، سرفه، درد ریه و سینه و شکنندهٔ سنگ مثانه و کلیه است. چنانچه زخم را با آن بشویند خشک کننده و گوشت آورندهٔ زخم است. ضماد آن با سرکه نافع جوشهای بدن کودکان، سرخچه، گری خشک و پوست پوست شدن بدن می‌باشد، مخصوصاً اگر با عسل یا شکر باشد.[۸]

۱ـ طب الائمه، ص ۱۳۶.　۲ـ بحار، ج ۶۶، ص ۱۸۹.
۳ـ مخزن المفردات، ص ۱۳؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۰۷.　۴ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۷۴.
۵ـ بستان المفردات، ص ۱۳.　۶ـ دکتر جوانمرد.　۷ـ حکیم اسفندیاری.
۸ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۰۹.

ترکیب شیمیائی: پوست این درخت دارای:

Glucoside
Mandelonitrile
Emulsin
Tanin Principle
Starch
RESIN

می‌باشد.[۱] آلو دارای اثر ترشی و ۱٪ مواد آلبومین <Albomin> می‌باشد.[۲]

ترکیب شربت آلو بخارا:

آلو بخارا 500 GM Prunus Domcsticus

شکر White Sugar 2 KG 500

جوهر لیمو (اسید سیتریک) Citric Acid 7 GM

جوهر حسن لبه (سدیم بنزوئیت) Sodium Benzoate 4 GM

شربت آلو بخارا نافع تب صفراوی، قی، عطش، حرارت جگر و معده و یبوست مزاج می‌باشد.[۳]

ضرر و اصلاح: خوراک زیاد آن مضر مغز، معده و اعصاب می‌باشد و مصلحش: گلقند و مصطکی است.[۴] مضر مغز است و مصلحش عناب است، مضر معده است و مصلحش گلقند و در سرد مزاجها مصطکی، کندر و شربت عسل می‌باشد. صمغ آلو مضر طحال است و مصلحش قند است.[۵]

خوراک: مقدار خوراک تا هفت عدد است.[۶]

محل رویش: آلو در اکثر جاها روییده می‌شود.

نسخه: ۳۰گرم شکوفهٔ آلوچه در یک لیتر آب دم شود و روزانه یک تا دو فنجان میل شود.

۱ـ دستور بریتانی، ص ۱۰۷۲.
۲ـ P.R دستور بریتانی، ص ۱۰۷۲.
۳ـ همدرد، ص ۱۸۸ـ۱۷۰.
۴ـ المفردات، ص ۲۷.
۵ـ بستان المفردات، ص ۱۹.
۶ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۰۷ و ۱۰۹.

خواص: نافع بیماریهای درد کمر، قولنجهای معده، استسقاء و درد کلیه مـی‌باشد. جوشاندهٔ ۲۵ گرم آلوچه نافع اسهال خونی می‌باشد.

* آمله

تعریف: در روایات مختلفی از امام صادق‌علیه‌السلام و دیگر ائمه در بارهٔ خواص آمله همراه با دیگر ادویه چنین آمده است: نافع رطوبت بدن، سنگ مثانه، بواسیر، باد و درد معده است.

آمله را به انگلیسی: Emblica Officinelis و Phyllanthus Emblica مـی‌گویند. مورد استفادهٔ طبی آن، میوهٔ پوست کنده و بی دانه، ریشه و پوست درخت می‌باشد که به صورت مربا، پودر، خیسانده، دم کرده و معمولاً در اطریفل (همراه بـا بـلیله و هـلیله) استفاده می‌شود.

مزاج آمله در درجه دوم سرد و در درجهٔ سوم خشک است. آمله نافع سودا، ضعف باه، قی، عطش، آب زیاد دهان، خون بواسیر و بینی، رطوبت معده، ضعف قلب، چشم، معده و اعصاب، اسهال کهنه، حرارت خون، ریزش مو، کمی اشتها، نـفخ، تب، آسـم، ترشحات زنانگی، خفقان، استسقاء، سیاتیک، روماتیسم، فلج، شورهٔ سـر، مـالیخولیا، جریان منی، سکته و سوزاک است. آمله دارای پروتئین، چربی، مواد معدنی، ویـتامین ث، اسید تانیک، اسید گالیک، تانن، گلوکز، سودا Crude Cellui، صمغ و...است.

آمله درختچه‌ای کوچک، با تنهٔ خمیده و شاخه‌هائی با حالت گسترده است. پوست خاکستری رنگ آن به صورت قـطعاتی از سـاقه جـدا مـی‌گردد. گـلهایی زرد مـایل بـه خاکستری دارد. میوه‌اش گوشت‌دار، مدوّر و به قطر متوسط یک سانتی‌متر است.[1] آمله از تیرهٔ فرفیون است که گاهی بعضی انواع آن به صورت درختچه دیـده مـی‌شوند.[2] از خانوادهٔ فربیوتیه می‌باشد.[3] میوه‌ای هندی است که به اندازهٔ گردو بزرگ می‌شود. ترش،

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۳۱.
۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۹۱.
۳ـ لسان العرب، ص ۱۳۷.

جمع کنندهٔ دهان وکمی تلخ و شیرین است و بهترین آن بزرگ، زرد و بی‌دانه است.[۱] رازی می‌گوید علامت خوبی آمله رنگ سرخ و طعم تند است.[۲] انسلی نوشته است: گل آن بوی پوست لیمو می‌دهد.[۳] رنگ آمله، زرد مایل به سبز فام و خشک آن سیاه و دارای طعمی ترش و بدمزه است.[۴]

آمله دارای انواع مختلف زیر است که هیچ کدام در ایران نمی‌روید و در خواص مشابه نوع اصلی می‌باشند: ۱ـ Phyllanthus Reticulatus ۲ـ P.Maderaspatensis ۳ـ P.Urinaria ۴ـ P.Simplex ۵ـ P.Niruri[۵] میوه، برگ، گل، ریشه و دانه آن به مصارف درمانی می‌رسد.[۶] میوهٔ تازه و خشک، تخم، برگ بیخ و پوست آمله در داروها به کار می‌رود.[۷] در طب، پوست کنده و بی دانهٔ آن استعمال می‌شود. چون در شیر بخیسانند شیر آملج نامند. آملهٔ تازه را باید چند روز در شیر خیسانده، سپس آن را خشک کنند، زیرا آنچه در شیر پرورده نشده باشد تلخ و بسیار قابض است.[۸] آمله در روشهای مختلف طبی مثل الوپاتیک، هومیوپاتیک یونانی و اورویدک به کار رفته است.[۹]

اسم: آمله را به لاتینی: Phyllanthus Emblica

به فرانسوی: Emblique Officinale

به ایتالیایی: Embelica و Myrobalano

به انگلیسی: Emblic Myrobalan

و به عربی: املج و السنانیر می‌گویند.[۱۰] آمله را به لاتینی: Phyllanthus و به عربی آملج، امبل، امیله و انولا می‌گویند.[۱۱] اسم طبی آن Myrobalanus است.[۱۲] به فرانسوی Myrobalan Emblic می‌گویند.[۱۳] به سریانی: ارها، به رومی: قلوبا، قلوبا میخ، قلوبا شیر

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۱.
۲ـ فرهنگ داروها، ص ۹.
۳ـ فارماکو گرافیا، ص ۲۶۱.
۴ـ بستان المفردات، ص ۵۹.
۵ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳ ص ۳۱.
۶ـ همان.
۷ـ همدرد، ص ۳۸۳.
۸ـ تحفه حکیم، ص ۳۲.
۹ـ همدرد، ص ۳۸۳.
۱۰ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۲۹؛ فارماکو گرافیا، ص ۲۶۱.
۱۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۹۱.
۱۲ـ R.P دستور بریتانی، ص ۴۰۵.
۱۳ـ لسان العرب، ص ۱۳۷.

(آمله پرورده در شیر)، به مصری: سنانیرز به سانسکریت: آملکی، شری پهل، شوا، اکرا و اسامی دیگر. به انگلیسی Embelic Myrobalan و Emblica Offici Nalis، به لاتینی:[۱] Phylanthus Emblica و به سریانی املک و به هندی امله می‌گویند.[۲] آمله را به هندی، آنوله، دهاتری پهلا، امرت پهلا، امالاکا و سری پهلا می‌گویند.[۳] آمله را به سریانی ارها، به رومی قلوبا، به مصری سنانیر و به هندی آنوله می‌نامند.[۴]

روایت:

«عن سعید بن جناح، عن رجل، عن ابی عبدالله‌عليه‌السلام قال: ان موسی بن عمران‌عليه‌السلام شکا الی ربه تعالی البلة و الرطوبة فامر الله تعالی ان یأخذ الهلیلج و البلیلج و الأملج فیعجنه بالعسل و یأخذه، ثم قال أبو عبدالله‌عليه‌السلام: هو الذی یسمونه عندکم الطریفل».[۵]

سعید بن جناح از اصحاب امام صادق‌عليه‌السلام روایت می‌کند که آن حضرت فرمود: موسی بن عمران از رطوبت بدنش به خدا شکایت نمود، خداوند به وی فرمود: هلیله و بلیله و آمله را با عسل معجون کن و بخور. امام فرمود: این همان است که به نام اطریفل نامیده می‌شود.[۶] آمله در روایاتی در «دورنمایی از طب اسلامی» در قسمت سنگ مثانه، بواسیر، باد، درد معده و غیره به آدرسهای این منابع: طب الائمه، ص ۷-۷۲؛ بحار، ج ۶۲، ص ۲۰۱-۱۸۹؛ الطب، ص ۱۰۱۸ ذکر شده است، مراجعه کنند.

مزاج: مزاج آن در درجهٔ دوم سرد و در درجهٔ سوم خشک و شیر پروردهٔ آن در درجهٔ اول سرد و در درجهٔ دوم خشک می‌باشد.[۷] به نظر نرک هندی دارای گرمی است. شاید درست این باشد که خشک و اندکی سرد است.[۸]

ترکیب شیمیائی: آمله دارای ۴۵ درصد گالوتانیک اسید Gallotannic می‌باشد. نیز

۱ـ لاتانی لغات الادویه، ص ۵.
۲ـ صیدنه، ص ۸۶.
۳ـ فارماکو گرافیا، ص ۲۶۱.
۴ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۱.
۵ـ دستور بریتانی، ص ۱۰۷۲.
۶ـ روضة الکافی، ج ۸، ص ۱۹۳.
۷ـ تحفه حکیم، ص ۳۲؛ المفردات، ص ۵۱.
۸ـ قانون، ج ۲، ص ۶۴.

از آن روغنی به نام Myrobalani استخراج می‌شود.[۱]

آمله دارای پروتئین، چربی، مواد معدنی، فیبر، هیدروکربور و اسید نیکوتونیک است. و نیز دارای مقدار زیادی ویتامین (ث) به میزان ۷۲۰ میلی گرم در ۱۰۰ گرم آن است و این مقدار بیشتر از ویتامین (ث) موجود در پرتقال می‌باشد.

علاوه بر این از آمله اسید تانیک، اسید گالیک و گلوکز به دست آورده‌اند. تخم آن دارای مواد روغنی و فسفات است . قسمتهای مختلف آن به مقادیر زیر دارای مادۀ تانن می‌باشد:

۲۱٪ در میوه، ۲۱٪در پوست و ۲۲٪ در برگ. میوۀ آملج در صنعت جوهر، رنگ مو و شامپوسازی مورد استفاده قرار می‌گیرد.[۲] پوست میوۀ بی‌تخم خشک کرده در حرارت ۱۰۰ درجۀ سانتیگراد آمله دارای مواد زیر است:

Gallic Acid، Ether Extract ۱۱/۳۲ درصد، Csugar Alcholic Tanin ۳۶/۱۰ درصد،Gum، Aqucous ۱۳/۷۵ درصد، Cruda Cellulose ۱۷/۸۰ درصد، Albumen، Soda ۱۳/۰۸ درصد، Minera Matter ۴/۱۲ درصد و Moistur And Loss ۳/۸۳ درصد است نیز آملج دارای ۹/۶ درصد ترشی (استیک اسید Asetic Acid، ۲۰ درصد تانیک اسید Tanic Acid و ۱۰ درصد گلوکز بعد از گرفتن اسید تانیک می‌باشد.[۳]

خواص: به قول شیخ و گیلانی آمله نافع حرارت خون و صفرا، مقوی بدن و نافع رطوبات زیاد معده، چشم و رحم است. نیز مقوی لثه و مخرج سودا و صفرا، مقوی قلب، ذهن، اعصاب، حواس و زیاد کنندۀ منی است. با عسل نافع فلج، سستی، لقوه و مالیدن روغن آن نافع ریزش مو است و آن را سیاه می‌گرداند. مالیدن ساییدۀ آمله همراه آب بر پیشانی، نافع خون دماغ است. خوراک آملج با عسل، مصطکی و دارچین نافع خفقان و سردی در قلب می‌باشد. خوراکش با سنبل الطیب نافع کمی اشتها است.

۱ـ R.P دستور بریتانی، ص ۱۱۷۳.
۲. ملحقات همدرد، ص ۳۸۴.
۳. فارماکو گرافیا، ص ۲۶۱.

ساییده‌اش شکم را قبض می‌کند. نیز مربای آن ملین شکم است. آمله مانع ریختن مواد زاید به معده و روده‌ها، نگهدارندهٔ اخلاط از تعفن و فساد و غلبهٔ سودا، محرک باه، بند آور قی، تشنگی، آب دهان، خون بواسیر و خون ریزی، خشک کنندهٔ رطوبات معده، تقویت کنندهٔ قلب، چشم، معدهَ، احشاء و اعصاب و مسهل سودا و بلغم می‌باشد. فشردهٔ رقیق آمله با آرد سدر و آب، بند آور اسهال مزمن و مسکن حرارت خون است.[۱] مربای آمله از مربای هلیله کم تاثیرتر است و هر دو یک کار را انجام می‌دهند.[۲] خوراک آن از گرمای خون می‌کاهد، ریشهٔ مو را قوی و مو را سیاه می‌کند، نافع درد پی و مفاصل، مقوی چشم، قلب و معده، تقویت کنندهٔ هوش و ذکاوت، پاک کنندهٔ معده، بند آور قی و تشنگی، اشتها آور، شهوت انگیز و برخی معتقدند که آن بند آورندهٔ اسهال می‌باشد، لکن مربای آمله ملین و در علاج بواسیر مفید است.[۳]

ذهن و حافظه را قوت می‌بخشد، خفقان و ضعف قلب و معده را دور می‌کند، عصاره آن برای تقویت چشم مفید است، آمله را در خضابها داخل می‌کنند. فایدهٔ مربای آن این است که ضعف قلب و خفقان و ضعف دماغ، جگر و معده را دور می‌کند و اسهال را می‌بندد. جوارش آمله را برای تقویت معده و جلوگیری از اسهال و اختلاج قلب و تبخیر استعمال می‌کنند. مخرج سودا و محافظ اخلاط معده و روده است و باه را قوت می‌بخشد. سودا را رقیق و بلغم را مسهل است. حابس خون بواسیر و مقوی ذهن است. اگر آن را روی پیشانی بمالند، خون ریزی بینی را نافع و سرمهٔ آن نافع پردهٔ چشم است.[۴]

استعمال آن از ورود بخارهای بد بو به بینی جلوگیری می‌کند. روغن آمله مقوی و ثابت کنندهٔ رنگ مو و نافع شورهٔ سر است. میوهٔ آملج نافع سوزاک، سفلیس، خارش، کچلی انگلی، صاف کنندهٔ خون، مقوی دندان و مدر حیض است.[۵] بادشکن، هضم کننده، ملین، مقوی و تب بر است. از آن جهت رفع استفراغ، کمی ترشحات ادرار، رفع

---

۱. محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۱.

۲. تحفه حکیم، ص ۳۲؛ صیدنه، ص ۸۶.

۳. قانون، ص ۶۴.

۴. بستان المفردات، ص ۵۹؛ مخزن المفردات، ص ۵۱؛ المفردات، ص ۶۳.

۵. همدرد، ص ۶۹ الی ۲۹۰.

یبوست، درمان التهاب و باد سرخ استفاده می‌گردد. دانهٔ گیاه برای درمان بیماریهای مختلف مانند آسم، برونشیت و رفع ترشحات زنانگی به کار می‌رود. به علاوه آن را قابض و خلط آور می‌دانند، میوهٔ نارس آن مدر و ملین است. از مخلوط برگ این گیاه و دانهٔ شنبلیله، دم کرده‌ای در بعضی نواحی هند تهیه می‌شود که از آن جهت رفع دیسانتری مزمن و به عنوان مقوی استفاده می‌کنند.[۱]

روغن آن برای تقویت و رویانیدن مو مفید است. تخم آملج نافع تنگی نفس، برونشیت و امراض صفراوی و جوشاندهٔ آن نافع مرض قند می‌باشد. چکاندن خیساندهٔ آن نافع امراض چشم، مربای آن خوش طعم و لذیذ و برای قوت قلب و مغز، بواسیر خونی، امراض جگر و معده استفاده شده است.[۲] تمام خواص هلیله در آن می‌باشد. خشک و تازهٔ آمله هر دو استعمال می‌شوند. خواص آن را نشاط آور، مدر و ملین می‌گویند. همچنین دارای اثر قابض Astringent (استرینجت) می‌باشد.

شربت میوهٔ آن با عسل برای تب مفید است. برای صفرا چهار عدد آمله را یک شب داخل آب خیسانده و صبح با نیم کیلو شیر و شکر و مقداری زیره استعمال می‌کنند. آمله ماده‌ای شفابخش است که در نسخه‌های معروفی ذکر شده است. نسخهٔ دهاتری‌لوها: گرد شیرین بیان ۱۸۸ گرم، گرد آملهٔ خشک ۷۶۸ گرم، آهن طبی ۳۸۴ گرم همه را با هم مخلوط کرده به روشی مخصوص درست می‌کنند که در امراض یرقان، کم خونی و سوء هضم مفید است. اطبای مسلمین عیناً مطابق اطبای هند در موضوع آملج آورده‌اند که آن قابض، تعدیل کنندهٔ مزاج، مفرح، مقوی قلب و نافع رطوبات بدن می‌باشد آنان آمله را بیشتر در امراض مختلف سیلان داخلی استعمال کرده‌اند.[۳]

گل آن در معجونها با ادویهٔ مختلف داده می‌شود. در فارماکو گرافیای هند از دکتر (ای.روس) نقل می‌شود که از ریشهٔ آن به وسیلهٔ جوشاندنَ و تبخیر، ماده‌ای مشابه جوهر گل ژاپنی حاصل و در طب از آن استعمال می‌شود. عصارهٔ پوست تازهٔ درخت آن با عسل

---

۱. گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۲۹.

۲. ملحقات همدرد، ص ۳۸۳.

۳. فارماکو گرافیا، ص ۲۶۱.

و زردچوبه نافع مرض سوزاک است.[1]

کتاب «همدرد» آمله را در نسخه‌های معروف و مختلف برای امراض گوناگون به کار برده است: ۱ـ اطریفل کبیر: مغذی برای مغز و معده، مقوی باه، علاج بواسیر و سرماخوردگی. ۲ـ اطریفل گشنیزی: مقوی مغز و معده، نافع بواسیر، سرماخوردگی، خارج کنندهٔ بلغم، نافع درد اعصاب، سرخی چشم، دردگوش، بینی و سینوزیت.۳ـ جوارش آملهٔ ساده: نافع درد شکم، مقوی مغز و قلب، اشتها آور، کاهش دهنده ضربان زیاد قلب و نشاط آور.۴ـ جوارش آملهٔ لؤلؤای: مقوی جگر، مغز، معده و نافع اسهال خونی که به علت ضعف روده‌ها است، می‌باشد. همچنین در نسخه‌های مختلف برای امراض اعصاب، طپش شدید قلب، استسقاء، بد هضمی، نفخ شکم، تب، سیاتیک، روماتیسم، فلج، سستی اعضای بدن، دردهای بدن، اسهال و درد ایام حیض بکار رفته است.[2]

ضرر و اصلاح: آمله، مضر طحال است و مصلحش آب لبلاب یا عسل یا سنبل الطیب یا شربت انجیر است، باعث قولنج می‌شود و مصلحش روغن بادام شیرین می‌باشد، مضر مثانه است و مصلحش شیر تازه است.[3]

خوراک: مقدار خوراک آن ۶ گرم می‌باشد.[4] خوارک آن تنها ۳ درم است.[5]

محل رویش: به حالت وحشی در نواحی حاره و نیمه حارهٔ هند می‌روید و یا پرورش می‌یابد. در سیلان، چین و مالایا نیز پراکنده است.[6] در آسیای جنوبی روییده می‌شود و در ایران نمی‌روید.[7] ابوریحان گوید: درخت بلیله و آمله درکوههای کشمیر است و بسیار دیدم و بعضی آن را شیر آملج گویند. معدن آن جزیره‌ای است از جزایر دریا که معدن هلیلهٔ زرد است.[8]

---

۱. فارماکو گرافیا، ص ۲۶۱.
۲. همدرد، از ص ۶۹ الی ۲۹۰.
۳. محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۱؛ المفردات، ص ۶۳.
۴. المفردات، ص ۶۳.
۵. محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۱.
۶. گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۳۱.
۷. R.P دستور بریتانی، ص ۱۱۷۳.
۸. قرابادین کبیر، ص ۸۹؛ صیدنه، ص ۸۷.

* آناناس

تعریف:

درخت آناناس نزدیک به تیرهٔ نرگسیهاست که اصل آن از آمریکا می‌باشد. برگهایش دراز و غالباً دور آنها خاردار است. گلهایش خوشه‌ای و به ساقه چسبیده و میوهٔ آن جزو مرکبات است. یعنی چندین میوه در یک پوست جمع شده و تشکیل یک میوهٔ بزرگ می‌دهند مانند: (پرتقال، نارنج و لیمو). این میوه، خوراکی است و از آن کمپوت، مربا و ترشی می‌سازند.[1] گیاهی پایا، به ارتفاع حدود نیم متر و دارای ظاهری شبیه Aloe (درخت صبر) است. برگهای باریک و خشن دارد، انواع پرورش یافتهٔ آن فاقد دانه است. واریته‌های مختلف دارد.[2]

در قرن هفدهم پردوتوت Pere Duterte گفته است: طعم آناناس در آب حل می‌شود و بی‌اندازه خوش طعم و خوش بو است و در آن رایحهٔ هلو، سیب، به و مشک

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۹۵.

۲ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۲۵۸.

وجود دارد.[1] برگ درخت آن مانند درخت صبر و کیوره است. درخت آناناس را در سایه درختهای دیگر می‌کارند.[2]

اسم: آناناس را به لاتینی: Ananas Sativa

به سانسکریت انناس، پاروتی و َسنجهک و به هندی انناس می‌گویند.[3] نیز آناناس را به لاتینی Bromelia[4] Anenas و Ananassa Sativa Lindl, Ananas Sativus Schull می‌گویند.[5]

روایت:

آناناس نزدیک به تیرهٔ نرگسیهاست و درگیاه نرگس روایت ذکر شده است.

ترکیب شیمیائی: آناناس دارای یک نوع مخمر به نام «بروملین» Bromeline می‌باشد که تقریباً شبیه به پپسین است و می‌تواند مواد آلبومین را حل نماید، پس روی آلبومین تخم مرغ و گوشت و شیر اثر می‌نماید.[6]

خواص: عصارهٔ آناناس اثرات درمانی دارد به خصوص برای رفع بی اشتهایی و سوء گوارش و زخم معده و روده مناسب است، هم چنین برای لاغر شدن و ضد چاقی آن را به کار می‌برند. آب آناناس را می‌توانید از سن شیرخوارگی (۳ـ۱ قاشق قهوه‌خوری در شیر) تا سن پیری استفاده کنید که بسیار مفید است. آناناس در خوراکهای مختلف دسر، بستنی و شیرینی به اشکال و اقسام مختلف استعمال می‌شود و خوردنیها را بدان خوش طعم و گوارا می‌نمایند.[7]

محل رویش: آناناس یکی از محصولات منطقهٔ گرمسیری آمریکاست.[8] پرورش این گیاه به علت میوهٔ خوراکی و مطبوعی که دارد، در بعضی نواحی گرم بخصوص جزایر هاوایی و آنتیل معمول است.[9]

۱ـ درمان سبزیها و میوه‌ها، ص ۹۷.
۲ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۲۷.
۳ـ همان.
۴ـ فرهنگ معین، ج ۱ ص ۹۵.
۵ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۲۵۸.
۶ـ درمان با سبزی و میوه، ص ۹۷.
۷ـ همان.
۸ـ همان.
۹ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۲۵۸.

* آنژلیک

تعریف: آنژلیک، گیاهی است علفی، دو ساله، دارای رشد زیاد و از تیرهٔ جعفری که به حالت وحشی و خودرو در نواحی مرطوب وکنار جریانهای آب نواحی شمالی اروپا و گروئنلند می‌روید. پراکندگی آن بیشتر در شبه جزیره اسکاندیناوی و کوهستانهای نواحی مرکزی اروپا تا روسیه وسطی است. در ایران نمی‌روید.

آنژلیک ساقه شیاردار و استوانه‌ای شکل، به رنگ سبز مایل به قرمز و برگهایی پهن با بریدگیهای زیاد دارد. گلهای آن به رنگ سبز مایل به زرد می‌باشد.

ریشهٔ آنژلیک به علت دارا بودن اسانس و مواد مؤثر مختلف، اثر نیرو دهنده، مقوی، ضد تشنج، بادشکن، معرق، خلط آور و قاعده‌آور دارد و از قدیم‌الایام چنین شهرت داشته که با جویدن ریشهٔ آن، بعضی مردان تاریخی، طول عمر یافته‌اند. اسانس آن مقوی معده و بادشکن است.

میوهٔ آنژلیک که به غلط دانه خوانده می‌شود، در ساختن برخی مشروبات مورد استفاده قرار می‌گیرد. ساقه و دمبرگ تازه آن در قنادیها مصرف دارد.[1]

* آنغوزه

تعریف: آنغوزه گیاهی است علفی با ریشهٔ راست و نسبتاً ضخیم که در پنج سال اول ظاهری بوته مانند و برگهای چسبیده به سطح زمین دارد. ارتفاع ساقه آن به ۲-۱/۵ متر می‌رسد و در انتها به یک گل آذین چتری ختم می‌شود. برگهای قاعده ساقه آن بزرگ، گوشتدار، بدون دمبرگ و منقسم دندانه‌دار یا لوبدار است. میوه آن دو فندقه‌ای، قهوه‌ای رنگ و بیضوی است.

از قاعدهٔ ریشه و ساقه آن شیره‌ای خارج می‌شود که آن را آنغوزه می‌نامند.

این گیاه در نواحی بایر، زمین‌های ماسه‌ای خشک و آهکی گرم می‌روید، منشأ اصلی استپ‌های ایران و افغانستان است.

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ص ۵۰۸.

ترکیبات و اثر آن:

نوع اشکی (مرغوب) این گیاه حاوی فرولیک اسید و اسانس فرار است، مهمترین خاصیت درمانی آن اثر اسپاسمولیتیک ضد آسم و قاعده‌آور است.

انغوزه طعمی گس و بویی شبیه سَیر دارد که علت آن وجود اسانسهای سولفوره است که در اثر اکسیداسیون تبدیل به سزکوئی‌ترین می‌شود که بویی همانند بوی اسطوخودوس دارد.

مقدار مصرف:

به علت داشتن بوی نامطبوع معمولا از حب‌های ۲۰۰ میلی‌گرم گرد این گیاه به مقدار نیم تا دو گرم در روز مصرف می‌شود. همچنین از عصاره الکلی آن به مقدار ۴-۱ گرم و همچنین محلول ۵-۲ گرم آن همراه با سنبلاُلطیب به شکل تنقیه استفاده می‌شود.[۱]

صمغ رزینی است که به آن انگدان و نگدان و در کتب طب سنتی انجدان گویند. جهت بیماری هیستری مفید است و به عنوان مقوی معده و برای کشتن کرم معده مصرف می‌شود و بادشکن است.

از نظر طبیعت خیلی گرم و نسبتاً خشک است. محلول آن در آب ضد سم می‌باشد. اگر مقداری در حدود یک نخود یا کمی از آن را لای نان پخته بلع کنند و چند روز این کار را تکرار کنند جهت استسقای سرد از هر نوع که باشد نافع است.

شیر آنغوزه: آنغوزه یک واحد و آب صاف ۳۰ واحد. این دو را کاملاً مخلوط کرده در هاون چینی داروسازی بسایند تا مثل شیر شود و برای دفع تشنج و هیستری ۱۰۰-۵۰ گرم بخورند.[۲]

۱ـ گیاهان دارویی، پروفسور هانس فلوک، ص ۱۷۶.

توجه: کتاب مذکور اشتباهاً آنغوزه را که صمغ گیاه انجدان می‌باشد به نام این گیاه نوشته است. اسم صحیح گیاه انجدان می‌باشد.

۲ـ میرحیدر، حسین، معارف گیاهی، دفتر نشر فرهنگ اسلامی، چاپ اول، تاریخ ۱۳۷۲، ج ۶، ص ۳۵۸.

* آویشن

تعریف: گیاهی بوته مانند و دارای ساقه‌های نازک، سخت و بسیار منشعب است. گلهای آن، کاسه غشائی با دندانه‌های مثلث شکل و حالت مجتمع با ظاهر مدور درکنارهٔ برگها دارد. اعضای مختلف آن به علت دارا بودن خواص درمانی مشابه انواع دارویی Origanum، غالباً به جای آنها مورد استفاده‌های درمانی قرار می‌گیرد. جام گل آن سفید رنگ است.[۱] آویشن از تیرهٔ نعناعیان است و دارای گلهای سفید یا گلی و برگهای کوچک متقابل بیضوی و نوک تیز و به بلندی یک سانتی متر می‌باشد.[۲] این گیاه عبارت از برگها و سرشاخه‌های گلدار خشک شدهٔ تیموس و لگاریس از تیرهٔ لابیه است.[۳]

آویشن دارای دو نوع معمولی و گسترده است و کاکوتی نوعی از آویشن است.[۴] صعتر دارای سه نوع Satureia و Origanum و Thymus می‌باشد.[۵] دارای انواع بستانی، صحرایی وکوهی است که نوع بستانی یا باغی را به فارسی مرزه می‌نامند. برگ نوع بیابانی طولانی ریز و برگ نوع کوهی عریض وگرد است. آنچه که رنگ آن سیاه باشد معروف به صعتر فارسی و آنچه که سفید باشد معروف به جوزی است و صعتر شوار نیز می‌نامند. انواع آویشن دارای طعمی تند و خوشبو و گلی به رنگ کبود دارند. بهترین نوع آن خراسانی است.[۶]

لیث گوید: صعتر از انواع تره‌ها است و آن را نضف گویند. در لغت عرب یک نوع از صعتر را نضفه و نوع دشتی را ندغ می‌نامند و ندغ گیاهی است که هیچ حیوانی غیر از زنبور عسل از آن استفاده نمی‌کند.[۷] صعتر فارسی: نوعی صعتر است که برگ آن پهن، گرد و سیاه می‌باشد.[۸] این گیاه را در ماههای خرداد و تیر جمع آوری و به دقت خشک می‌نمایند.[۹]

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۶۰۴.
۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۰۳.
۳ـ مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ۱۹۷۳، ص ۲۹۰.
۴. حکیم اسفندیاری.
۵ـ لسان العرب.
۶ـ محیط اعظم، ج ۳، ص ۱۷۲؛ قرابادین کبیر، ص ۲۷۳.
۷ـ صیدنه، ص ۴۴۵.
۸ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۶۷.
۹ـ فارماکو گنوزی، دکتر آئینه چی، ص ۲۸۹.

در روایات متعددی از امام صادق علیه السلام و امام موسی علیه السلام نقل شده است که: آویشن به تنهایی یا با دیگر ادویه نافع بادهای در قلب، انسداد رگها، بلغم، بوی بد دهان، ضعف جماع و باه، ناراحتی معده و رطوبت بدن می‌باشد.

دکتر زرگری در گیاهان دارویی (ج ۳، ص ۶۰۴) گیاه Zataria Multiflora را به نامهای آفشن، آبشن شیرازی، آویشم و آویشن نوشته است. و نیز نوشته است: اعضای مختلف آن به علت دارا بودن خواص درمانی مشابه انواع داروی origanum غالباً به جای آنها مورد استفاده‌های درمانی قرار می‌گیرد.

اسم: آویشن را به لاتینی: T.Kotchyanus Boisset Hoh و Thymus, Vulgaris و Zataria Multflora Boiss می‌گویند.[۱]

اسامی دیگر آویشن، آفشن، آبشن شیراز و آویشم است و نام علمی آن Zataria Multiflora می‌باشد.[۲] نام آویشن به کلیه گونه‌های Thymus مخصوصاً Th.Kotschyanus که پراکندگی زیاد در ایران دارد، اطلاق می‌شود.[۳] نام علمی آویشن Zotaria Multiflora است.[۴] آویشن را به عربی، سعتر، صعتر، شعتر، ابوعماره، به یونانی: صعتروس، صوامن اوریقاس، لزموس، به ترکی: کلیک اودی، به اصفهانی: آویشم، به فارسی: ایشین، اوشن، آویشه، پودنهٔ کوهی، واشه، کاکوتی و مرزه، به سانسکریت: ساتلا، سپتلا، سارا، وملا، ودلا و غیره به هندی: ساتهل، ساتهر، پودنهٔ کوهی و به لاتین: Origanum Vulgare می‌نامند.[۵] آویشن را صعتر، سعتر و پودنهٔ صحرایی نیز می‌گویند و آویشن کوهی، مرزنگوش وحشی است.[۶] آویشم، ایشین، اوشن، پودنهٔ کوهی، واشه، کاکوتی، اسامی فارسی آن است و به عربی صعتر، به ترکی کلیک اودی (گیاه کبوتر) و به انگلیسی آرگینم می‌گویند.[۷] کاکوتی را نیز به ترکی آنوخ

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۰۳.
۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۶۰۴.
۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۷۰۳.
۴- فارماکو گرافیا، ج ۳، ص ۱۱۴.
۵- لاثانی لغات الادویه، ص ۱۶۷.
۶- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۰۳.
۷- محیط اعظم، ج ۳، ص ۱۷۲.

می‌گویند.[۱]

آویشن را به عربی: صعتر، به انگلیسی Origanum Vulgare و به قولی، Thymus Serdyllum نوشته‌اند. ناگفته نماند که بعضی کتب بین صعتر و آویشن فرق قایل شده‌اند که اختلاف اسامی انگلیسی به همین دلیل است و توضیح مفصل آن در صفحات بعد آمده است. به علت تفاوتی که دکتر زرگری در کتاب خود بین آویشن و صعتر قایل شده است، انواع صعتر جداگانه در آخر بخش آویشن نوشته شده است.

روایات:

رسول خدا صلی الله علیه و آله در ضمن مطالبی فرمود: «الصعتر یقوّی المعدة و یقطع البلغم و هو امان من اللقوة». صعتر معده را قوی و بلغم را قطع می‌کند و از لقوه آسوده می‌گرداند.[۲]
«عنه: ان الصعتر یدبغ المعدة و فی حدیث آخر: ان الصعتر ینبت زئبر المعدة». امام فرمود: آویشن معده را دباغی می‌کند و در حدیث دیگر آمده است که آویشن پرز معده را می‌رویاند.

«عن ابی الحسن الاول علیه السلام: قال: کان دواء امیر المومنین علیه السلام الصعتر و کان یقول: انه یصیر فی المعدة خملاً کخمل القطیفة». حضرت موسی بن جعفر علیه السلام فرمود: داروی امیر المؤمنین علیه السلام آویشن بود و می‌فرمود: آویشن در معده ریشه و پرز می‌شود مانند پرز قطیفه.[۳]

«عن الصادق علیه السلام قال: اربعة اشیاء تجلو البصر و تنفع و لاتضر، فقیل له: ما هی؟ فقال: الصعتر و الملح و النانخواه و الجوز اذا اجتمعن، فقیل له: و لأیّ شیء تصلح هذه الأربعة اذا اجتمعن؟ فقال: النانخواه و الجوز یحرقان البواسیر و یطردان الریح و یحسنان اللون و یخشنان المعدة و یسخنان الکلی، و الصعتر و الملح یطردان الریاح عن الفؤاد و یفتحان السدد و یحرقان البلغم و یدران الماء و یطیبان النکهة و یلینان المعدة و یذهبان الریاح الخبیثة من الفم و یصلبان الذکر».

۱ـ حکیم اسفندیاری.
۲. محاسن، ج ۲، ص ۵۱۶.
۳ـ محاسن، ج ۲، ص ۵۹۴.

از امام صادقؑ است که فرمود: چهار چیز است چشم را روشنایی و نفع می‌دهد و ضرر نمی‌رساند. گفته شد: آنها چیست؟ فرمود: آویشن، نمک، نانخواه و گردو، اگر جمع بشوند، گفته شد: آن چهار چیز را چه چیز اصلاح می‌کنند اگر جمع شوند؟ فرمود: نانخواه و گردو بواسیر را می‌سوزانند و باد را می‌برند و رنگ صورت را خوب می‌کنند و معده را سفت و کلیه را گرم می‌کنند و آویشن و نمک باد را از قلب می‌برند و بسته‌ها را باز می‌کنند و بلغم را می‌سوزانند و آب را از بدن بیرون می‌برند و بوی بد را پاک می‌نمایند و معده را نرم می‌کنند و باد خبیث و بد خیم را از ذهن می‌برند و قوهٔ باه را زیاد می‌نمایند.

مزاج: مزاج آویشن گرم و خشک در درجهٔ دوم است.[۱]

ترکیب شیمیائی: صعتر دارای اسید ریزین بی‌مزه، مقداری اسید تانیک، بعضی ترکیبات با مواد Ferric Chlorid ، رطوبات به میزان ۱۰ درصد و خاکستر ۱۰ درصد می‌باشد. از برگ صعتر روغنی می‌گیرند که بوی نعناع دارد.[۲] تیمول Thymol: فنلی است که از اسانس آویشن و اسانس گونه‌های دیگر و همچنین به طریق مصنوعی از متاکرزول یا پاراسیمن به دست می‌آید. تیمول به صورتِ کریستالهای بی‌رنگ یا به صورت پودر سفید متبلور دارای بوی معطر و طعم زننده می‌باشد. تیمول را می‌توان به آسانی تصفیه نمود.

آویشن نباید کمتر از ۱/۵ سانتی متر مکعب اسانس در هر ۱۰۰ گرم تولید نماید. آویشن دارای یک اسانس فرار (به مقدار ۱ تا ۲/۶٪)، رزین، تانن و صمغ است.

اسانس آویشن: اسانس آویشن فرانسوی و آلمانی دارای ۲۵ تا ۴۰ درصد فنل است که قسمت اعظم آن تیمول همراه با مقدار کمی کاروا کرول می‌باشد. ترکیبات دیگر عبارتند از: پاراسیمن، بورنئول، لینالول و بتاپی نن. مقدار فنل اسانس اسپانیایی، بین ۵۰ تا ۷۰ درصد متفاوت و تماماً کارواکرول است.[۳]

خواص: مورد استفادهٔ طبی آویشن برگ و گل آن است که به صورت پودر، مالیدنی،

۱ـ المفردات، ص ۳۲۷. ۲ـ فارماکو گرافیا، ج ۳، ص ۱۱۶.
۳ـ فارماکو گنوزی، دکتر آئینه چی، ۱۹۷۳، ص ۲۹۰.

خوردنی و بخور استعمال می‌شود. آویشن نافع: آسم، عفونتهای ریوی، زکام و برونشیت، گریپ، کرم شکم، آنژین، ورم معده، نامنظمی قاعدگی، دل درد ، ضعف قوهٔ باه، ریزش مو، استسقاء، سکسکه، درد کلیه، بواسیر، بد هضمی غذا، نفخ، تب، درد گوش، تشنج، درد رحم، سنگ کلیه ومثانه، نرمی استخوان، میگرن، سرگیجه، سردرد، روماتیسم، نقرس و سیاتیک می‌باشد.

دکتر ژان والنه فرانسوی در کتاب «آروماتراپی، چاپ ۱۹۷۳ در صفحه ۲۷۹» خواص درمانی آویشن را شرح داده، که یکی از آنها دفع انگلهای روده (آسکاریس - کرمک - آنکیلوستوم و تنیا) است و طرز استعمال آن را به این طریق شرح می‌دهد: ده گرم آویشن را در چهار فنجان آب جوشان به مدت ده دقیقه دم کرده و صاف نموده و در صورت تمایل، آن را شیرین نمایند (با عسل بهتر است) و روزی سه چهار فنجان بین غذا یا بعد از غذا میل نمایند.[1]

دم کردهٔ آن برای دردهای شدید نیمهٔ سر، انواع تب، خستگی و کوفتگی دست و پا، دل درد و ورم روده مفید است. تئوفراست آویشن را به کسانی که دچار بیخوابی می‌شدند یا به آنان که مالیخولیا داشتند، و دیسقوریدوس به عنوان مدر، و سنت هیلد گراد[2] در تشنج، تب‌خال، عفونتهای کبد و اختلالات مغزی تجویز می‌کردند. گلهای آویشن کوهی مقوی معده، خلط آور، ضد درد و تشنج، معرق و قاعده‌آور است و ضماد گل و برگ آن نافع دردهای مفاصل و رماتیسم است . آویشن شیرازی ضد سم و تشنج است و برای عفونتهای ریوی و نارسایی کبد موثر، و جوشاندهٔ آن از ریزش مو جلوگیری می‌نماید. و همراه با سیر در سیاه سرفه موثر است. مخلوط آویشن همراه با نمک و عسل، سودا را از بین می‌برد.[3]

آویشن ملطف و باد شکن است و برای از بین بردن نوعی کرم شکم به نام (هک ورم) یعنی کرم حلقه‌ای استعمال می‌شود. آویشن با عسل نافع فلج، لقوه و صرع است. و برای

۱ـ مصطفوی کاشانی، دکتر جلال، بررسی در طب سنتی، انتشارات دانشگاه تهران، آبان ماه ۱۳۶۰، ص ۱۸۶.

۲ـ سنت هیلد گراد بین سالهای ۱۰۹۸ الی ۱۱۷۸ می‌زیسته است.

۳ـ محیط اعظم، ج ۳، ص ۱۷۲.

ریزش موضعی مو آن را با روغن می‌مالند. جگر سفید و امعاء را از بلغم پاک، اشتها و باه را زیاد و از بالا رفتن بخار از راه بینی جلوگیری می‌کند. مدر حیض و ادرار است. غرغرهٔ جوشاندهٔ آن مسکن درد دندان است و برای تحلیل اورام با سرکه یا عسل ساییده، ضماد می‌کنند. نیز همراه با سرکه، دافع وَرم طحال و با پنیر تازه چاق کننده است. انفیهٔ آن مواد اضافهٔ در سر را خارج می‌کند. گلش مقوی باه و چکاندن آب فشردهٔ آن در چشم نافع کم سویی و در گوش نافع درد گوش می‌باشد. جوشانده یا خیساندهٔ آویشن با دیگر ادویهٔ مناسب نافع سرفه، درد مثانه، رحم و پهلو و دافع سنگ کلیه و مثانه است. برای خارج کردن بلغم، آن را با انجیر خشک استعمال می‌کنند.[1]

تیمول مادهٔ موثر آویشن، جسمی است ضد قارچ، ضد باکتری و ضد کرم و به عنوان ضد کرم به خصوص در مورد کرمهای قلاب دار به کار می‌رود و مقدار مصرف آن به عنوان داروی ضدکرم دوگرم و سه نوبت در روز است.[2] این گیاه به صورت جوشانده در هندوستان مصرف می‌شود و دارای خاصیت نشاط آور و عرق آور است.[3]

اسانس آویشن ماده‌ای است معطر، که آن را به عنوان آنتی سپتیک و ضد تشنج به کار می‌برند. سمیت این اسانس بسیار کم است به طوری که آن را جهت ضد عفونی کردن روده و به عنوان ضد تشنج نیز به کار می‌برند. همچنین دارای خاصیت مدر است. این اسانس را بیشتر برای معطر کردن داروهای تلخ به آنها می‌افزایند. اسانس آویشن را در سردرد و سیاتیک به صورت مالیدنی و به علت در برداشتن تیمول به عنوان ضد کرم مصرف می‌کنند. آویشن نافع خارش بدن و بد هضمی غذاست.[4] جوشاندهٔ ۲۰ الی ۳۰ گرم ساقهٔ گلدار آویشن در یک لیتر آب همراه با عسل، روزانه ۵ـ۴ فنجان نافع آسم و دم کردهٔ ۲۰ تا ۳۰ گرم ساقهٔ گلدار همراه با عسل روزانه ۴ فنجان نافع سیاه سرفه است. و در رگ به رگ شدن و پیچیدگی عضلات، کمپرس (پارچهٔ خیس شده از دم کردهٔ مذکور) آن مفید است. در دردهای معده و اختلالات کلیه و زکام نیز دم کردهٔ آویشن موثر است و

۱ـ المفردات، ص ۳۲۷؛ بستان المفردات، ص ۱۶۴؛ مخزن المفردات، ص ۲۶۴.
۲ـ فارماکو گنوزی، دکتر آئینه چی، ۱۹۷۳، ص ۲۹۰.
۳ـ فارماکو گرافیا، ج ۳، ص ۱۱۴.
۴ـ مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ص ۲۹۰.

حتی می‌توان زخمها را با آن شستشو داد و چنانچه به حیوانات مبتلا شده به برفک، روزانه یک تا دو لیتر آب جوشاندهٔ از آویشن خورانده شود بهبود می‌یابند. دم کردهٔ ۲۰ تا ۳۰ گرم آن در یک لیتر آب، نفخ شکم را برطرف می‌سازد.

خوراک: مقدار خوراکش تقریباً نیم مثقال است.[1]

دم کردهٔ ۱۰ گرم در ۴ فنجان آب جوش، روزانه مصرف می‌شود. نیز خوراک ساییدهٔ آن تا نیم مثقال است. در اکثر نقاط ایران می‌روید و دارای انواع: شیرازی، کوهی، خراسانی و...است.

ضرر و اصلاح: آویشن مضر اشخاصی که دارای حرارت جگر می‌باشند است و مصلح آن سرکه است.[2]

مشابه: مشابه آویشن پونه است.[3]

محل رویش: اصفهان حدود ۱۰ کیلومتری شمال نجف آباد در ۱۸۰۰ متری، ۲۷ کیلومتری جنوب اصفهان در ۱۷۰۰ متری، کلاه قاضی ۲۵ کیلومتری جنوب شرقی اصفهان، فیروز آباد، کوه سفید، کوه خورموج، لار، بین جهرم و منصور آباد، بلوچستان در ۱۰ کیلومتری خاش به ایرانشهر، مکران در ۱۶ کیلومتری جنوب شرقی، تنگ سرخ در ۱۰۰۰ متری، خراسان کردو در ۷۰ کیلومتری جنوب ازبگو، یزد بین جندق و یزد.[4] نیز در طالقان، آذربایجان و در شمال روییده می‌شود.

آویشن که از خانوادهٔ «نعنائیان» می‌باشد، بسیار مورد علاقه زنبورعسل هست و چنانچه در کنار زنبورها کشت شود، زنبورها را از بیماریهایی که با آن مواجهند، مصون نگه می‌دارد.

آویشن، گیاهی که در مناطق غربی اران می‌روید، ولی به جز استفادهٔ داخلی از آن به صورت تجارتی، برای صدور استفاده نمی‌شود. در حالی که این گیاه و بسیاری از گیاهانی که ذکر شد، کارخانه داروسازی بایر در آلمان برای تهیهٔ دارو، زیر کشت دارد.

۱ـ بستان الفردات، ص ۱۶۴؛ محیط اعظم، ج ۳، ص ۱۷۳.
۲ـ محیط اعظم، ج ۳، ص ۱۷۳.
۳ـ همان.
۴. گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۶۰۴.

عمده‌ترین کاربردهای دارویی انفرادی این گیاهان در بیماریهای ریوی، اعصاب، گوارشی و پوست است.

آب مقطر آویشن: جهت تهیهٔ این آب مقطر از گیاه تیموس کوچیانوس Thymus Kotschyonus استفاده می‌نمایند. اسانس آن حاوی تیمول و ایزومر آن کارواکرول به نسبت ۲۵ ـ ۲۰ درصد که به صورت مایع است، بورنئول، لینالول، سیمن، پی‌نن چپ گرد، دی پنین و استات دوبنزل است.[1]

نسخه: جوشاندهٔ آویشن، شیرین بیان و شکر طیغال برای درد گلو و سینه مفید است.[2] دم کردهٔ ۱۰ گرم آن در یک لیتر آب نافع آسم است. در نسخه‌های شرکت همدرد، آویشن در امراض لقوهٔ صورت، فلج، روماتیسم، سیاتیک، بیماریهای قلبی، ضعف روده، دیسانتری، یبوست، نقرس، نقرس کتف و سر، درد جگر و معده، سرماخوردگی و تب، سکسکه، استسقاء و بواسیر خونی با دیگر ادویهٔ مناسب مخلوط و استعمال شده است.[3]

* تحقیق انواع دیگر آویشن (صعتر)

تعریف: صعتر گیاهی است پایا و دارای نمونه‌هایی به اشکال مختلف و متمایز از یکدیگر به طوری که در بین آنها پایه‌هایی با ساقه مدور یا چهارگوش و فرمهایی با ریشه‌های نابجا در ناحیهٔ خوابیدهٔ ساقهٔ گیاه با زمین دیده می‌شود. پایه‌های متعدد آن، غالباً به صورت انبوه، سطح زمین محل رویش را فرا می‌گیرد.

از مشخصات آن این است که برگهایی متقابل، کوچک بیضوی، نوک‌تیز، به درازای یک سانتی‌متر دارد. گلهای کوچک آن به رنگ گلی، سفید یا ارغوانی و مجتمع در کناره برگهاست. وضع پراکندگی آن به نحوی است که در اماکن خشک چمنزارها، مناطق عاری از درخت جنگلها و تپه‌های شنی و آبرفتهای نواحی مختلف اروپا مخصوصاً

۱ـ مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ص ۱۱۰۶.
۲ـ حکیم اسفندیاری.
۳ـ همدرد، ص ۱۴۹ الی ۲۸۹.

منطقهٔ مدیترانه و همچنین در برخی نقاط آسیا مانند: قفقاز، سیبری، افریقا و امریکای شمالی می‌روید. گلهای آن که در فروردین تا اوایل پاییز به تناسب شرایط محل رویش ظاهر می‌شود، نوش فراوان و معطری برای زنبور عسل فراهم می‌سازد.

واریته‌های مختلفی نیز از آن وجود دارد که بعضی از آنها بوی لیمو و برخی دیگر بوی بادرنجبویه و غیره می‌دهد. قسمت مورد استفاده این گیاه: کلیه اعضای هوایی آن مخصوصاً سرشاخه‌های گلدار گیاه است که پس از چیدن باید در سایه خشک گردیده و از آن استفاده گردد. دارای بوی خیلی مطبوع و طعم آن بسیار دلپسند است.

صعتر لغتی عربی است و به لاتینی: Thymus Serpyllum

به فرانسه: Thym Rouge,TH.Sauvage,TH.Serpolet,Serpoule

به انگلیسی: Mother of Thym,Wild Thym,Shepherd's Thyme,Serpollet

به آلمانی: Thymian,Feldquendel,Wild Thymian,Feld Thymian,Quendel

و به ایتالیایی: Timo Serpello,Sermollino Salatico,Timo Cedrato,Serpillo

می‌گویند.

ترکیب شیمیایی: دارای تانن به مقدار ۵٪ و حتی بیشتر، یک ماده تلخ، مواد چرب، رزین، مواد رنگی، اسانس و منگنز فراوان معادل ۰/۱۵ تا ۰/۶۰ درصد است.

اسانس آن به اسانس سرپوله Essencede Serpolet موسوم می‌باشد و از سرشاخه‌های گلدار گیاه به وسیله تقطیر با بخار آب حاصل می‌شود، مایعی بی رنگ یا به رنگ زرد طلائی و دارای بوی بسیار مطبوع شبیه به بوی گیاه بادرنجبویه است. حداکثر مقدار اسانسی که از گیاه خشک به دست می‌آید معادل ۰/۶۰ درصد می‌باشد. اسانس سرپوله محلولی لوژیر است و وزن مخصوص آن بین ۰/۸۹۰ تا ۰/۹۲۰ است. اسانس سرپوله، مرکب از سیمن cymene پنین، دیپانتن، تیمول و کارواکرول است.

انواع مختلف Thymus: ۱ـ TH.Kotschyanus: که پراکندگی وسیع در ارتفاعات البرز، مخصوصاً گچسر و درهٔ لار دارد. به صورت دم کرده جهت رفع ناراحتی‌های هضمی و نفخ استفاده می‌شود.

۲ـTH.Hirtus Willd : گیاهی علفی است که در شمال افریقا، ناحیه صحرا و در اسپانیا می‌روید. از سرشاخه‌های جوان آن به عنوان مقوی معده، مخلوط با گیاهانی با اثر مشابه استفاده به عمل می‌آید.

۳ـ TH.Mastichina: گیاهی چند ساله است و در منطقه مدیترانه می‌رویند. از آن اسانس‌گیری به عمل می‌آید و سرشاخه‌های جوان آن به مصرف معطر ساختن اغذیه می‌رسد. مصارف درمانی آن نسبت به گونه‌های دارویی دیگر چندان مهم نیست.[1]

خواص: بادشکن، مقوی، مقوی معده، خلط آور، ضد تشنج و به طور خفیف دارای اثر مدر و قاعده آور است. با مصرف آن اعمال دستگاه هضم مخصوصاً در اشخاص عصبانی و بنیه تقویت می‌گردد و سوء هاضمه را از بین می‌برد.

از این گیاه برای رفع نفخ نیز استفاده می‌شود. دم کردهٔ سرشاخه‌های گلدار آن که با افزودن عسل، طعم شیرین حاصل کرده باشد اثری بارز در رفع اسپاسم‌ها و حالات تشنجی دستگاه تنفسی نشان می‌دهد و در گریپ و سیاه سرفه، آسم مرطوب و نزله‌های مزمن می‌تواند استفاده گردد. صعتر به علت دارا بودن اثر قابض، در رفع اخلاط خونی، خونریزیهای رحمی و ترشحات زنانگی و در استعمال خارجی به صورت گرد در رفع رعاف (خون آمدن از بینی) اثر معالج دارد.

فرآورده‌های آن در رفع بیماریهای عفونی روده، کلیه و مثانه مؤثر اعلام شده است و به طو ر خفیف و ملایم، اثر کرم‌کشی دارد و برای دفع کرم روده مورد استفاده قرار می‌گیرد. در کودکان جهت رفع اسپاسم‌های روده و حالت تشنجی که موقع ظاهر شدن دندان به آنها دست می‌دهد و همچنین در رفع تحریکات عصبی و بیخوابی به کار می‌رود.

صعتر در طب عوام بیشتر جهت رفع سردرد و سردردهای یک طرفه، سرگیجه و احساس کسالت عمومی به کار می‌رود و به خوبی کرم آسکاریس و کرمک را دفع می‌کند. اثر ضد عفونی کننده و ضد تشنج دارد و برای رفع حالت قی بیماران مبتلا به

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۵۹۱.

ترشی معده و بلع هوا نیز مصرف می‌شود.

اسانس آن در استعمال خارجی به حالت خالص یا امولیسیون آن به صورت مالیدن بر روی عضو، اثر مفید در رفع ناراحتی‌های روماتیسم، نقرس و سیاتیک ظاهر می‌کند. گلهای خیسانده آن در الکل، مصرف جاری جهت رفع کوبیدگی‌ها، آماس‌ها و فلج‌های موضعی مختلف دارد. در استعمال خارجی به صورت لوسیون برای رفع دردهای عصبی و سیاتیک و به علاوه حمام آن اختصاصاً مورد استفادهٔ کودکان مبتلا به نرمی استخوان و خنازیر قرار می‌گیرد.

* صعتر رسمی

تعریف:

گیاهی است پرشاخه و دارای ساقه‌های چوبی به ارتفاع ۱۰ تا ۳۰ سانتی‌متر که به حالت وحشی و به صورت بوته‌هایی پرپشت در دامنه‌های خشک و بین تخته سنگها می‌روید.

مشخصات این گیاه آن است که ریشه چوبی و منشعب آن‌که ظاهری ناهموار دارد، به سهولت در زمینهای سخت و درون تخته سنگها نفوذ می‌کند. ساقه‌های منشعب این گیاه، پوشیده از کرک و برگهای کوچک آن دارای ظاهری لوزی شکل و به رنگ خاکستری روشن است. و در آن غده‌های فراوان اسانس دیده می‌شود. از کلیه قسمتهای این گیاه بوی معطر و نافذ استشمام می‌شود. برگ و سرشاخه‌های برگدار و گلدار آن به مصارف دارویی می‌رسد.

اسم: صعتر رسمی و العبس لغت عربی است و به لاتین: Thymus Vulgaris

به فرانسه: Mignotise Des Genevois,Farigoule,TH.Vrai

به انگلیسی: Thyme,Shepherd's TH

به آلمانی: Thymian,Gartenthymian,feldthymian

و به ایتالیایی: Erbnuccia,Pepolina,TH.Coltivato,Timo

می‌گویند.

ترکیب شیمیایی: شاخه گلدار و برگدار گیاه دارای پنتوازن‌ها، تانن به مقدار ۱۰٪ و حتی بیشتر، یک ماده تلخ، رزین، یک ساپونین و اسانسی است که مقدار متوسط آن به ۴٪ می‌رسد. اسانس آن که به اسانس تم Thym، Essence De موسوم است مرکب از دو نوع فنل ایزومر یکدیگر، یکی تیمول Thymol و دیگری کارواکرول Carvacrol می‌باشد که همراه با سیمن Symene و لینالول Linalol به مقدار کم در اسانس یافت می‌شود.

خواص: اختصاصات درمانی این گیاه شبیه گونه‌های دیگر آن ولی اثر قوی‌تر دارد. بررسی اطبای قدیم که مورد تأیید پزشکان زمان حاضر است نشان می‌دهد که مواد موثر اعضای این گیاه بر روی دستگاه گردش خون و مراکز عصبی اثر دارد، مانند آن که دامنه ضربان نبض را بالا می‌برد، قوای جسمانی را افزایش می‌دهد و عمل دستگاه هاضمه را تقویت می‌کند.

بررسی‌های دکتر H.Leclerc نشان می‌دهد که مصرف فرآورده‌های این گیاه در رفع زردی، ضعف قوا که منشأ عصبی داشته باشد و به طور کلی در تمام مواردی که نیرومند ساختن جریان گردش خون در عروق مویی یا کمک به سوخت مواد پروتیدی ضرورت نماید، اثر مفید ظاهر می‌نماید. اعضای این گیاه علاوه بر خواص درمانی مذکور، اثر ضد عفونی کننده و ضد تشنج دارد و از آن در بیماریهای دستگاه تنفسی، به منظور تعدیل تشنجات و تاثیر مفید بر روی ترشحات آن می‌توان استفاده به عمل آورد. مصرف این گیاه مانند سرپوله TH.Serpyllum در رفع ضعف عمل دستگاه هضم، نفخ، ضعف عمومی، سرفه، سیاه سرفه، نزله‌های مزمن، تاخیر وقوع حالت قاعدگی زنان جوان، رفع ترشحات زنانگی که منشأ عصبی دارند و دردهای قاعدگی توصیه شده است. در

استعمال خارج، جوشاندهٔ سرشاخه‌های گلدار و برگدار گیاه به صورت لوسیون، کمپرس و غیره در محل کوبیدگی اعضاء، دررفتگی‌ها، آماس و همچنین در محل دردناک نقرس و روماتیسم، مخصوصاً روماتیسم‌های مزمن اشخاص سالخورده، اثر داده می‌شود. اسانس این گیاه به صورت حمامهای موضعی، موجب نیرومند شدن اعمال پوست و رفع ناراحتی‌های جلدی می‌گردد.

این گیاه به علت دارا بودن اثر ضد کرم، برای دفع کرمهای تریکو سفال، کرم کدو، کرمک و آنکی لوستوم (به صورت تنقیه) استفاده به عمل می‌آید.

نسخه جهت سیاه سرفه: تیمول Thymol یک گرم، الکلای لاواند ۱۰۰ گرم، الکل ۱۰۰ گرم، آب ۸۰۰ گرم. مخلوط مواد مذکور به وسیلهٔ دستگاه گردپاش در فضای اطاق بیمار بپاشند.

محل رویش: صعتر رسمی به حالت وحشی بین تخته سنگهای نواحی مختلف مخصوصاً در کشورهای فرانسه، پرتقال، اسپانیا، ایتالیا، یونان و برخی نواحی آسیا می‌روید.[1]

* صعتر کوهی

تعریف: گیاهی است پایا، به ارتفاع ۳۰ تا ۶۰ سانتی‌متر و دارای بوی معطر که به حالت خودرو در نواحی خشک، سواحل دریاها، دامنه کوهستانها و جنگلهای نواحی مختلف اروپا و نواحی جنوب غربی و مرکزی آسیا می‌روید. به علاوه به منظور استفاده‌های درمانی نیز پرورش می‌یابد. دارای ساقهٔ راست، منشعب، پوشیده از کرک و به رنگ سبز مایل به قرمز می‌باشد. برای این گیاه در زمان ارسطو، خصوصیات مهمی قائل بوده‌اند. و اکنون برگ و سرشاخه‌های گلدار آن به مصارف درمانی می‌رسد و از آنها اسانس گیری به عمل می‌آید.

اسم: صعتر و فودنج جبلی لغت عربی است و به لاتینی: origanum Vulgara

---

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۵۸۳.

به فرانسوی: Marjolaine Sauvage,M.Batard,Origan Vulgaire

به انگلیسی: Common Marjo,Wild Marjoram,Orogany,Bastard.M

به آلمانی: Origan,Echter Dost,Wilder Majoran,Wohlgemuth,Dostkraut

و به ایتالیایی: Regamo,Erba da Acciughe,Piediletto,Acciúghero,Origano

می‌گویند.

ترکیب شیمیایی: اسانس آن که به اسانس اوریگان موسوم است در عطر سازی و صابون سازی حایز اهمیت فراوان می‌باشد. در اندامهای مختلف این گیاه، موادی نظیر تانن به مقدار ۴٪ یک ماده تلخ و اسانس به مقدار متغیر ۰/۱۵ تا یک درصد یافت می‌گردد.

اسانس اوریگان، که به وسیله تقطیر با بخار آب از گیاه به دست می‌آید، به سهولت اکسیده شده و تغییر رنگ می‌دهد، مخصوصاً اگر در ضمن تقطیر یا بعداً با ظروف آهنی تماس حاصل کند، رنگ آن به صورت اخیر تا حد قرمز نیز تغییر می‌یابد. اسانس تصفیه شده اوریگان، بی‌رنگ است ولی به زودی زرد می‌شود، وزن مخصوص آن در گرمای ۱۵ درجه بین ۰/۹۱۷ تا ۰/۹۴۰ می‌باشد. ترکیب شیمیایی این اسانس بر حسب محل رویش گیاه، تفاوت کلی دارد.[۱]

خواص: سرشاخه‌های گلدار این گیاه دارای اثر نیرو دهنده است و در ردیف مقویهای تلخ قرار دارد و به علاوه چون دارای خاصیّت مدرّ، مقوّی معده، مسکّن اعصاب، قاعده‌آورو ملیّن است، در درمان بیماریهای مختلف از آن استفاده می‌گردد. مصرف دم کردهٔ آن برای درمان نزله‌های‌مزمن، آسم، زردی، یرقان، دردگلو، سرفه، دردهای عصبی، آب آوردن انساج و تأخیر حالت قاعده‌گی یا تسکین دردهای وقوع این حالت، توصیه شده است. مخلوط نیمکوب سرشاخهٔ این گیاه را با آویشن، Sauge و بابونه و سداب در درون پارچه ریخته، به حالت گرم در دل پیچه‌ها، روماتیسم و غیره بر روی محل دردناک اثر می‌دهند یا آن که از آن، محلولهایی جهت استفاده به صورت حمام

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۶۰۱.

تقویت دهنده برای کودکان مبتلا به نرمی استخوان یا خنازیر، یا برای کسانی که از یک بیماری سخت برخاسته‌اند، تهیه می‌کنند. اسانس اوریگان اثر التیام دهنده و ضد عفونی کننده دارد. باید توجه داشت که مصرف بیش از حدّ دم کردهٔ اوریگان یا دود کردن آن به صورت توتون، شدیداً قلب را تحریک می‌کند. اسانس آن نیز به همین صورت باید به مقادیر کم مورد استفاده‌های درمانی قرار گیرد.

خوراک: دم کردهٔ ۱۰ تا ۲۰ گرم سرشاخهٔ گلدار گیاه به مقدار ۳ فنجان، در روز قبل از غذاهای ظهر و شب. گرد گلهای خشک گیاه به مقدار ۲ تا ۴ گرم در روز، مشمع گرم حاصل از نیمکوب سرشاخه گلدار گیاه و پماد ساخته شده از اسانس اوریگان، برای پانسمان، ضد عفونی کردن زخمها، جلوگیری از آلودگی و التیام آنها مفید است.

* آهن

در قرآن کریم از آهن به عنوان وسیله‌ای سودمند برای مردم ذکر شده است. **«وَأَنْزَلْنا الْحدِیدَ فیهِ بَأس شَدِیدٌ وَ مَنافِعُ لِلنّاسِ»**[1] «آهن را که در آن نیروی نبرد و کارزار سخت و سوهایی برای مردم است».

آهن و زنگ آن نافع داء الثعلب، جوش صورت، زگیل، خشونت پلک چشم و ناخنهای پا، چرک گوش، خونریزی زهدان، بواسیر، کم خونی، ضعف، خستگی، تنگی نفس، سرفه، سل، خون دهان، عدم رشد غدد، سوزش کلیه، حرکت رحم، بی اختیاری در ادرار، بند آمدن حیض، خارش مقعد، اسهال خونی، ضعف جگر و طحال، زخم معده و ضعف باه می‌باشد. آهن مضر سر و معده است و مصلحش کره و شیر تازه می‌باشد. آهن در معادن و در خوراکیها به صورت طبیعی موجود است. معرفی چند دارو که از ترکیب آهن تهیه شده است: Ferri - Phosphate و Ferri - Sulphas و...

تعریف: آهن فلزی است که در طبیعت غالباً به شکل اکسید، کربنات یا سولفور دوفر وجود دارد. آنها را در کوره می‌گذارند، و از آنها آهن خالص به دست می‌آورند. آهن

۱ـ حدید: ۳۴.

جسمی است سخت و محکم، وزن مخصوص آن ۷/۸ و در ۱۵۳۰ درجه حرارت گداخته می‌شود.[1]

آهن دارای سه نوع می‌باشد: شاپورگان، برماهن و فولاد است که نوع سومی را مردم می‌سازند. اگر گفتیم شاپورگان منظورمان فولاد طبیعی است و اگر تنها پولاد را ذکر کردیم منظور نوعی است که از برماهن به دست می‌آورند.[2] آهن طبیعی به رنگ خاکستری، سفید خاکستری، نیلگون خاکستری و اگر خیلی خالص باشد مثل نقره به رنگ سفید است.[3] در بدن انسان تقریباً ۳/۵گرم آهن موجود است که دو قسمت آن در هموگلوبین و بقیه در جگر، استخوان، مغز استخوان و طحال می‌باشد. در هر بار از دوران قاعدگی زنها، تقریباً بین ۳/۸ تا ۴/۷۸ میلی گرم آهن و در هنگام زایمان بیشتر از این مقدار آهن از بدن دفع می‌شود. شیر زن ۳ برابر شیر گاو آهن دارد و به همین علت کودکانی که از شیر مادر تغذیه می‌کنند سالم‌تر می‌باشند.[4]

اسم: آهن را به عربی حدید، به ترکی دمور، به یونانی سندیریس، به هندی لوها، به سانسکریت تیور، لوه، ایاکانت و کرشنابس، به انگلیسی Iron و به لاتینی Ferrum می‌گویند.[5] آهن را به فرانسوی Fer می‌نامند.[6]

آیات و روایات:

«اتُونِي زُبَرَ الْحَدِيدِ حَتَّىٰ إِذَا سَاوَىٰ بَيْنَ الصَّدَفَيْنِ قَالَ انْفُخُوا حَتَّىٰ إِذَا جَعَلَهُ نَاراً قَالَ اتونی أُفْرِغْ عَلَيْهِ قِطْراً».[7] برای من پاره‌های آهن بیاورید تا آنکه میان دو کوه مساوی گردید و گفت آن را با دهان فوت کنید که آتش شود و گفت: آن را بیاورید تا قطران شود.

«أَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً فَسَالَتْ أَوْدِيَةٌ بِقَدَرِهَا فَاحْتَمَلَ السَّيْلُ زَبَداً رَابِياً وَ مِمَّا يُوقِدُونَ عَلَيْهِ فِی

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۰۶.
۲ـ قانون، ج ۲، ص ۱۶۲.
۳ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۲۴۱.
۴ـ علم ادویه، دکتر اختر حسینی، ص ۲۹۳.
۵ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۶؛ لاثانی لغات الادویه، ص ۲۴۱.
۶ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۰۶.
۷ـ کهف: ۹۶.

النّارِ ابتِغاء حليَةٍ اَوْ متاع زَبَدٌ مِثْلهُ کذٰلِکَ يَضْرِبُ اللّٰهُ الْحَقَّ وَ الْباطِلَ فَامّا الزَّبَدُ فَيَذْهَبُ جُفاءً وَ اَمّا ما يَنْفَعُ النّاسِ فَيَمْکثُ فِی الأَرْضِ کَذٰلِکَ يَضْرِبُ اللّٰهُ الاَمْثالَ».[1] خدا از آسمان آبی نازل کرد که در هر رودی به قدر وسعت و ظرفیتش سیلاب جاری شد و بر روی سیل کفی بر آمد چنانچه فلزاتی را نیز که برای تجمّل و زینت یا برای اثاث و ظروف در آتش ذوب کنند، مثل آب کفی بر آورد. خدا به مثل آن حق و باطل مثل می‌زند که آن کف به زودی نابود می‌شود و اما آن آب و فلز که به خیر و منفعت مردم است در زمین مدتی باقی می‌ماند، خدا مثل آنها را برای فهم بدین روشنی بیان می‌کند.

«وَ لَقَدْ آتَيْنا داوُدَ مِنّا فَضْلاً يا جبالُ اَوِّبِي مَعَهُ وَ الطَّيْرِ وَ اَلَنّا لَهُ الْحَديدَ».[2] به تحقیق فضیلتی بر داود دادیم که ای کوه با او سازگار باش و همین طور مفرغ و آهن را برایش نرم کردیم.

«اَنِ اْعملْ سابِغٰتٍ وَ قَدِّرِ فِی السَّرْدِ وَ اعْمَلُوا صالِحاً اِنّي بِما تَعْمَلُونَ بَصير».[3] و این که زره بساز از آن و حلقهٔ زره را یک اندازه درست کن و همگی نیکوکار باشید که من به کارهای شما آگاهم.

گروهی از اصحاب از جمله شیخ و علامه گفته‌اند: کسی که ناخنهای خود را به وسیله آهن می‌گیرد و نیز در تراشیدن و قیچی کردن آن، باید ابتدا محل آن را با آب مسح نماید. این مطلب به واسطه استناد و تکیه به روایت عمار از امام صادق علیه السلام می‌باشد.[4]

نرم شدن آهن بر حضرت داود در قرآن و بر حضرت علی علیه السلام در روایات آمده است و در مورد آهن گرم شده (حديدة محماة) از حضرت علی علیه السلام در مورد برادرش عقیل داستانی است که در نهج البلاغه وارد شده است و در تفسیر صافی ذیل آیهٔ شریفه: **«وَ اَنْزَلْنَا الْحَدِيدَ فيهِ بَأْسٌ شَدِيدٌ»** از کتاب توحید شیخ صدوق از حضرت علی علیه السلام نقل می‌کند: مراد از بأس شدید سلاحی است که از آهن ساخته شده باشد. و در احتجاج طبرسی از حضرت علی علیه السلام نقل کرده است که: مراد از نازل کردن، آفریدن آن است. و در ذیل آیهٔ شریفهٔ: **«و مَنافِعُ لِلنّاسِ»** گفته شده: هیچ صنعتی نیست که آهن در آن بکار نرفته باشد و

۱ـ رعد: ۱۷. ۲ـ سبأ: ۱۰. ۳ـ سبأ: ۱۱.
۴ـ سفینه، ج ۱، ص ۲۳۳.

در تفسیر مجمع البیان حدیثی از پیغمبر ﷺ نقل کرده است که فرمود: خدای تعالی چهار برکت از آسمان بر زمین نازل کرده است: آهن، آتش، آب و نمک.[۱]

ترکیب شیمیایی: فرمول شیمیایی آهن را FE و در طب «فروس» می‌گویند. نشانهٔ آن در شیمی FE=۵۶ است.[۲]

مزاج: آهن در درجهٔ دوم و بعضی گویند: در درجهٔ سوم گرم و خشک است. زنگ آهن در آخر درجهٔ سوم و ابتدای درجهٔ چهارم خشک است.[۳]

خواص: آهن در علم طب از قدیم مورد استفاده قرار می‌گرفته است و در طب یونانی از آن کشته درست می‌کنند که نافع ضعف معده، جگر و باه و تسلسل بول است. چنانچه آهن سرخ کرده را در آب سرد کنند، این آب نافع خون آمدن از دهان، ضعف معده و جگر، اسهال معوی و معدی و سفیدی مو است. آهن قابض است و اگر کسی آن را بخورد مدفوعش سیاه می‌شود. آهن را نباید در حالت تب و بارداری زنان مورد استفاده قرار داد.[۴]

آهن را برای امراض کم خونی، بی اشتهایی و ضعف عمومی بدن، با دیگر ادویه‌ها مخلوط و تجویز می‌کنند.

بهترین نوع آهن که امروز در دارو استعمال می‌شود Frrous Sulphate است که اثر قابض دارد و مقدار خوراک آن از ۶۵ میلی گرم تا ۲۰۰ میلی گرم است.[۵] زنگ آهن قابض و خورنده و چرکش از زنگش ضعیف‌تر است. چرک آهن از چرک هر آلیاژی بیشتر خشکاننده می‌باشد. جوشانده آن در سرکهٔ بسیار تند، در مداوای چرک همیشگی گوش بسیار مفید است. شیاف زنگ آهن خونریزی زهدان را بند می‌آورد و بواسیر را خشک می‌کند.[۶]

اگر آهن را سرخ کرده یک بار در روغن کنجد سرد کنند و بار دیگر در آب سرد کنند،

۱ـ عن النبی ﷺ: ان الله عزوجل انزل اربع برکات من السماء الی الارض: انزل الحدید والنار و الماء و الملح (تفسیر صافی، ص ۵۲۳، مجمع البیان، ذیل آیهٔ شریفه).

۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۰۶.

۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۶.

۴ـ المفردات، ص ۴۵۱.

۵ـ دستور بریتانی، ص ۷۴۲.

۶ـ قانون، ج ۲، ص ۱۶۲.

اقسام آهن را مثل مغناطیس جذب می‌کند. ضماد آهن در خشک کردن زخمها، بسیار سریع عمل می‌کند و مالیدن آن در داء الثعلب مو را می‌رویاند و چون با سرکه آمیخته و بر روی جوش و زگیل بمالند سریعاً اثر می‌کند و نافع خشونت پلک و ناخنهٔ چشم می‌باشد. چکاندن ساییدهٔ آهن با سرکه در گوش نافع چرک گوش است.[۱] برادهٔ آهن از بین برندهٔ گوشتهای اضافی است. آب طبی آن برای تبی که ناشی از سوزش معده باشد مفید است. ماست آهن تابیده (ماستی که حداقل پنج بار یک قطعه آهن سرخ شده را در آن سرد نمایند) برای اسهال خونی نافع است.[۲]

آهن در حالات مختلف به صورت آمپول، قرص و شربت در امراض کم خونی استعمال می‌شود مانند: آهن سولفات، آهن فسفات، آهن فمارت و آهن سکسینت که بر حسب سن و نوع بیماری داده می‌شود.[۳] برای معالجه در روش طبی هومیوپاتیک در انواع داروهای زیر از آهن استفاده شده است:

۱ـ فیرم اسیتی‌کم Ferrum Aceticum که برای ضعف، خستگی، تنگی نفس، سرفه، سل و آمدن خون از دهان مصرف می‌شود. مقدار مصرف آن ۲۰ الی ۳۰ قطره است.

۲ـ فیرم آئیودیتوم Ferrum Iodatum که از آهن و ایودین درست می‌شود. برای رشد غدد بدن، سوزش کلیه ، حرکت رحم، خراش گلو، درد سینه، خون دهان از راه بزاق، بی اختیاری در ادرار و بند آمدن حیض مصرف می‌شود. مقدار مصرف آن ۲ الی ۱۲ قطره است.

۳ـ فیرم فسفوریکم: در تب شدید، سوزش، ضعف زیاد، کم خونی، قی ، ترش کردن معده، سلسلة البول، سرفهٔ شدید، آمدن خون با سرفه، طپش قلب، درد مفصلهای دست و پا، جلو افتادن دوران قاعدگی مفید است.

۴ـ فیرم مثیلی کم: از فولاد و هیدروژن درست می‌شود و برای ضعف عمومی، کم

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۶؛ قرابادین کبیر، ص ۹۲۶.

۲ـ حکیم اسفندیاری.

۳ـ علم ادویه، دکتر اختر حسینی، ص ۲۹۳.

خونی، بی اشتهایی، قی، خارش مقعد، تنگی نفس، سنگینی سینه، خون آمدن از دندان و دهان، درد مفاصل و عرق کردن زیاد در تب مفید است.[۱]

داروهایی که از ترکیب آهن در طب جدید استعمال می‌شود:

۱ـ Ferri-Et.Ammonium Citrat در آب حل کرده به صورت شربت مصرف می‌شود و مقدار خوراک آن روزی ۶گرم است.

۲ـ Ferri-Phosphate مقدار خوراک آن ۱۰ گرم است.

۳ـ Ferri-Sulphas مقدار خوراک آن در روز مجموعاً ۶۰۰ تا ۹۰۰ میلی‌گرم است.

۴ـ Ferrous Gloconas مقدار خوراک آن ۶۰۰ میلی گرم در روز است.

۵ـ Ferrous Succinate مقدار خوراک آن ۴۰۰ الی ۶۰۰ میلی گرم در روز است.

آهن به صورت قرص، شربت، آمپول و قطره برای کودکان ساخته می‌شود. امروزه آهن بهترین علاج برای کم خونی شناخته شده است.[۲]

ضرر و اصلاح: مصرف زیاد آهن باعث سردرد و کمی اشتها می‌شود. نیز خوراک زیاد آن برای بچه‌های کوچک، سمی کشنده است.[۳] خوراک زیاد آن باعث درد شکم، سردرد و گیجی می‌شود و علاجش خوردن یک درم مغناطیس سوده، شیر تازه با ادویهٔ مسهل قوی، مالیدن سرکه و روغن بنفشه بر سر و خوراک شوربای پرندگان چاق می‌باشد.[۴]

خوراک: مقدار خوراک آب طبی آهن ۲ گرم است.[۵] مقدار خوراک آن یک گرم است.[۶]

* چرک آهن (خبث الحدید)

تعریف: چرکی است که هنگام گداختن از آهن جدا می‌شود و بهترین آن فولادی

۱ـ مخزن العلاج هومیوپاتیک، ص ۵۰۱.
۲ـ دکتر فاضل موسوی.
۳ـ المفردات، ص ۴۵۱.
۴ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۷.
۵ـ حکیم اسفندیاری.
۶ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۷.

صاف غیر خشن و با قطر کم می‌باشد. و به قول شیخ از کلیه چرکها قوی‌تر است.[۱] چرک آهن بهترین چرکهاست و مستعمل آن ساییده‌اش با سرکه است که پس از خشک کردن و بسیار ساییدن مورد استفاده قرار می‌گیرد.[۲]

اسم: چرک آهن را به سانسکریت: مندور، به هندی: کیت، به اردو: لوهی کامیل و به فرانسه: اکسید دوفر می‌گویند.[۳]

مزاج: مزاج آن گرم در درجهٔ دوم و خشک در درجهٔ سوم است.

طریقهٔ اصلاح کردن خبث الحدید: چرک آهن را کوبیده، ساییده و چهارده شبانه روز در سرکهٔ انگوری بخیسانند، سپس خشک کرده بشویند و با روغن بادام بریان کرده بسایند و استعمال نمایند. عرق آن همراه با برگ صبر و قند سیاه نافع استسقاء و سختی طحال است.

خواص: خواص آن نزدیک به خواص آهن است و بسیار مقوی معده و خشک کنندهٔ رطوبات زاید آن، نافع سستی مقعد، تسلسل بول، ورم، خونریزی بواسیر و حیض، کثرت بول، خشونت پلک و چرک گوش است. پختهٔ ساییدهٔ آن در سرکه نافع سیلان گوش است. با الکل کهنه نافع خون بواسیر و با زردهٔ تخم مرغ به اندازهٔ یک دانگ محرک باه رطوبت مزاجها می‌باشد. شیاف آن در رحم همراه با پشم، نافع خون‌ریزی رحم است و ضمادش نافع منعقد شدن شیر در پستان و ورم گرم است. خوراک چرک آهن با سکنجبین دفع کنندهٔ سمیت داروهای سمی مخصوصاً خانق النمر (کشندهٔ پلنگ) است.

ضرر - اصلاح: مضر ریه است و مصلحش کتیرا و عسل می‌باشد.

خوراک: مقدار خوراک آن تا دو دانگ است.

مشابه: مشابه آن تره تیزک است.[۴]

۱ـ همان، ج ۲، ص ۱۷۰ ۲ـ قرابادین کبیر، ص ۹۲۶.
۳ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۲۴۱؛ محیط اعظم.
۴ـ محیط اعظم، ج ۲، ص ۱۷۰؛ قرابادین کبیر، ص ۹۲۶.

* ابریشم (حریر)

تعریف:

در روایتی از امام رضاؑ در نسخه‌ای از ابریشم استفاده شده است. ابریشم ماده‌ای است که توسط کرم مخصوصی به شکل نخ بسیار باریکی ترشح می‌شود. مورد استفادهٔ طبّی آن پیله‌های رشد کرده، کامل شده و به رنگ زرد است. مزاج آن گرم و خشک در درجهٔ اول می‌باشد. ابریشم نافع ضعف باه، ضعف دل، لاغری، ضعف معده و ریه، غم و اندوه، بلغم و سودا، رطوبت زخمها، ریزش اشک، سدّه‌ها، تیرگی صورت و ضرر شپش است. ابریشم برای کلیه مضر می‌باشد و مصلحش آسارون یا خولنجان است. ابریشم باید پس از اصلاح، با دیگر ادویه مصرف گردد. مقدار خِوراک ترکیبات ابریشمی خام تا یک درم و ساییدهٔ سوختهٔ آن تا نیم مثقال است (طبق دستور پزشک). در ایران و چین و .... به دست می‌آید.

ابریشم ماده‌ای است که کرم مخصوصی به نام کرم پیله به شکل نخ بسیار نازکی ترشح می‌کند و به وسیلهٔ آن لانه‌ای بیضی شکل برای خود می‌سازد، رشته‌ای که از

تارهای پیله برای دوختن و بافتن می‌سازند.[۱]

بهترین آن پیله‌های رشد کرده و کامل شده به رنگ زرد و به شکل رطب کوچک و چاق است که کرمهای اندرونی آن، آن را سوراخ نکرده باشند، معمولاً مورد مصرف اطباء این پیله است. نوعی که در کشور چین است، بسیار نرم، ملایم و کم ثبات ولی نوعی که در ایران است محکم می‌باشد.[۲] آنچه در آب پخته، نخ از آن کشیده باشند از قسم ابریشم خام نیست، بلکه حریر عبارت از پخته آن با شکر است.[۳] حریر از کرمی است که بر درخت توت پیدا می‌شود و از لعاب دهان، برای خودش لانه درست کرده که آن را ابریشم خام می‌گویند. وقتی که آن را صاف کرده با قیچی می‌برند، ابریشم بریده می‌گویند که در هند به صورت دارو استعمال می‌شود. رنگ آن زرد و سفید ، دارای طعمی بی مزه و قدری بودار است.[۴]

اسم: ابریشم را بریشم، حریر، قزّ و افریستم گویند.[۵] به عربی: ابریسم، به اردو ریشم، به انگلیسی: Silk (ابریشم مصنوعی) و کرم آن را Silk Worm می‌گویند.[۶] ابریشم اسم فارسی است، به یونانی: برنی، به سریانی: ستاریه و شاربا، به ترکی: ایپک، به عربی: قزّ به هندی: ریشم نامند. بعضی ابریشم را آن می‌گویند که بگیرند قبل از آن که کرم آن را بریده بیرون آمده باشد و اگر بعد آن بگیرند آن را قز نامند.[۷] همدرد، آن را به نام Silkcocon و در بعضی نسخه‌ها به اسم Bombyx Mori نوشته است.[۸]

روایت:

معمّر بن خلّاد گوید: امام ابوالحسن الرضا علیه السلام بیشتر اوقات مرا به این داروی ذیل امر می‌کرد و می‌فرمود: در آن فواید زیادی هست و من آن را در مورد بادها و بواسیر تجربه نمودم و آن مخالف واقع در نیامد. هلیله سیاه، بلیله و آمله به طور مساوی با هم کوبیده و در پارچه ابریشمی، صاف کرده و سپس به همان اندازه بادام زرد را که نزد عراقیها مقل

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۲۴.
۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۹.
۳ـ تحفه حکیم، ص ۱۱.
۴ـ المفردات، ص ۶۵.
۵ـ فرهنگ معین، ج ۱ ص ۱۲۴.
۶ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۲۸.
۷ـ محیط اعظم، ج ۱ ص ۱۱۹.
۸ـ همدرد ص ۷۹.

ازرق است می‌گیری و وارد آب تره می‌نمایی که سی شب در آن خیسانده شود، بعد این داروها را مخلوط می‌نمائی تا با یکدیگر مثل خمیر گردند و سپس آن را مانند عدس، حب (قرص) درست کرده و دستها را با روغن بنفشه، یا روغن خیری (شب بو) یا روغن کنجد، روغن مالی کرده تا نچسبد، بعد آن را در سایه خشک می‌نمایی اگر تابستان باشد یک مثقال و اگر زمستان باشد دو مثقال از آن را می‌خورند.[۱]

ترکیب شیمیایی:

در حریر مواد: Fibroin, Mineral, Matter, Fats, Resins, J brin, Sericin وجود دارد.[۲]

مزاج: مزاج ابریشم گرم و خشک در درجهٔ اول است و بعضی آن را معتدل گفته‌اند و صاحب حاوی، معتدل در گرمی و سردی گفته است.[۳]

خواص: چنانچه ابریشم را نشسته باشند نرم، پاک و قطع کننده به علت لطافت نفوذ آن می‌باشد. نیز جلا دهنده، شادی‌آور، مقوی قلب و مغز و حافظه، چاق کننده، مقوی ریه، معده و باه و مفتح سده‌ها است.

ابریشم دارای تیزی، تندی و گزیدگی است و بهتر است که در معجونهای بزرگ به صورت سوخته و غیر سوخته، بریده و پخته استعمال شود. ساییدهٔ آن با مروارید و کهربای زرد، در داروهای مفرح قلب استفاده می‌شود و با بسد (گیاهی بدل مرجان) نافع امراض چشم است. ابریشم چون پاک کنندهٔ خون است شادی بخش قلب، رفع کنندهٔ غم و اندوه و خفقان و پاک کنندهٔ معده از بلغم و سودا است.

روش سوزاندن ابریشم: بدین ترتیب است که آن را با قیچی خورد کرده در ظرف سفالین گذاشته و روی آتش بگذارند، ظرف را حرکت داده تا آن که بو داده و سپس ساییده شود. مقدار خوردن ترکیبات ابریشمی خام قیچی شده یک درم و ساییدهٔ سوختهٔ

۱ـ الطب، ص ۱۰۱؛ بحار، ج ۶۲، ص ۲۰۱.

۲ـ دستور بریتانی، ص ۱۶۰.

۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۹؛ المفردات، ص ۶۹.

آن نیم مثقال است.[1]

شیخ گوید: ابریشم همان حریر است، قلب را شاد کرده و لطافت می‌دهد، رطوبت را می‌مکد، ریزش اشک را باز می‌دارد، زخمها را خشک می‌گرداند و نافع امراض چشم می‌باشد. پیراهن ابریشمی بدن را چاق می‌کند.[2] ابریشم بازکنندهٔ رنگ صورت و سده‌ها و سوزاندهٔ آن ضعیف‌تر و نافع جوشهای چرکی، ریزش آب چشم و ضخیم شدن پلک‌های چشم است. بهترین طریق استعمال ابریشم، بسیار ریز کردن آن با قیچی و ساییدن با جواهر و سایر ادویه بر روی سنگ است.[3] ابریشم خارج کنندهٔ بلغم و نافع زکام و خفقان، یبوست و سرفه است. در معجونهای شادی‌آور مخلوط شده و رنگ صورت را صاف می‌کند.

ابریشم سوخته نافع خارش و آب‌ریزش چشم است و به صورت سرمه استعمال می‌شود. نسخهٔ خوراک ۲ گرم ابریشم بریده و ۱۲۰ گرم عرق گاوزبان نافع بیماریهای فوق است.[4] رشته‌های ابریشم بسیار قوی است و بعضی از آنها به اندازهٔ سیم آهنی مقاومت دارند و در جراحت و دوختن زخمها از نخهای ابریشمی استفاده می‌شود.[5] خوراک آن از ۳ تا ۵ گرم است.[6]

نسخه‌هایی که در آن از ابریشم استفاده شده است: ۱ـ جوارش آمله عنبری: مقوی دل، جگر، مغز، معده و ضعف اشتها است. تبخیر را جلوگیری می‌کند، اسهال ناشی از گرمی را بند آورده و رعشه بدن را دور می‌کند.

۲ـ حب جواهر: دل، جگر و مغز را قوت می‌دهد. حرارت غریزی را زیاد می‌کند و در نقاهت بیماری مفید است.

۳ـ خمیرهٔ ابریشم حکیم ارشد: مقوی بینایی دل و جگر می‌باشد و نافع سل، دق، سرفه، ضربان قلب و اضطراب است.

۴ـ خمیرهٔ ابریشم با شیرهٔ عناب: تقریباً مثل نسخه‌های سابق، بلکه قوی‌تر است.

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۹.
۲ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۷۹.
۳ـ تحفه حکیم، ص ۱۱؛ فرهنگ داروها، ص ۱۲.
۴ـ المفردات، ص ۶۵.
۵ـ دستور بریتانی، ص ۱۶۰.
۶ـ المفردات، ص ۶۵.

۵ـ دواء المشک حار جواهری: مقوی عمومی بدن و اعضای رئیسه است، خون تازه درست کرده و جریان آن را تند می‌کند و نافع دوران نقاهت و لرزش قلب است.

۶ـ دواء المسک حار ساده: مثل نسخه‌های سابق، بلکه قوی‌تر است.

۷ـ دواء المسک معتدل: مثل نسخه‌های سابق بلکه قوی‌تر است.

۸ـ شربت ابریشم: مقوی و شادی‌آور و نافع ضربان قلب است.

۹ـ شربت سینه: مقوی و شادی بخش قلب و نافع سردرد ناشی از گرمی می‌باشد. ضربان یا تپش را تسکین می‌دهد و گرمی جگر و معده را دور می‌کند.

۱۰ـ عرق عنبر: مقوی دل، مغز، جگر و باه است، نافع غشی و مقوی ضعف ناشی از خونریزی زیاد می‌باشد.

۱۱ـ عرق گزر عنبری: مقوی دل و فرح بخش است و لرزش و اضطراب قلب را دور می‌کند.

۱۲ـ معجون مروح الارواح: مقوی اعضای رئیسه و باه و ضعف عمومی بدن می‌باشد.

۱۳ـ معجون نسیان: ذهن و حافظه را قوت می‌دهد و فراموشی را دور می‌کند.

۱۴ـ مفرّح اعظم: قلب، مغز و جگر را قوت می‌دهد، شادی‌آور است و غذا را هضم می‌کند.

۱۵ـ مفرح شیخ الرئیس: شادی‌آور، مقوی قلب و نافع ضربان قلب، درد بدن، تب سوداوی، سل و دق است.

۱۶ـ مفرح یاقوتی: برای ضعف عمومی بدن مفید و شادی آور است. دل، جگر و مغز را قوت می‌دهد.

۱۷ـ نوشادر لؤلؤای: دل، مغز و جگر را قوت می‌دهد. ضربان قلب و لرزش بدن را تسکین می‌دهد و اسهال را می‌بندد.[1]

ضرر و اصلاح: نوع خام ابریشم مخصوصاً نوع خشن آن مضر معده است و مصلح

۱ـ همدرد، صفحات ۷۹ـ ۹۹ـ ۱۱۲ـ ۱۱۹ـ ۱۲۰ـ ۱۲۹ـ ۱۳۰ـ ۱۳۱ـ ۱۷۰ـ ۱۸۰ـ ۱۹۸ـ ۲۰۱ـ ۲۸۵ـ ۲۹۱ـ ۲۹۲ـ ۲۹۵ـ ۲۹۸ـ ۲۹۹.

آن پوست ترنج، ریباس یا ربّ آنها می‌باشد و خوردن سوختهٔ آن به تنهایی مضر کلیه است و مصلح آن آسارون، وج یا خولنجان است.[۱]

مشابه: مشابه ابریشم در شادی‌آورها، به وزن آن سنبلأُلطیب و نصف وزن آن پوست ترنج است.[۲] مشابه ابریشم مرواریدَ سوخته[۳] و برگ گاوزبان است.[۴]

* ابهل

تعریف: امام صادق علیه السلام در روایتی ابهل را همراه با دیگر ادویه نافع بواسیر فرموده‌اند.

ابهل نوعی از سرو کوهی می‌باشد. بعضی آن را عرعر دانسته‌اند. مورد استفادهٔ طبی ابهل میوه‌اش است. نیز از برگ، روغن و سایر اجزای آن استفادهٔ می‌گردد. مزاج ابهل گرم وخشک است، غذا را هضم می‌کند، مالیدنش با سرکه نافع کچلی است. خوراک میوه‌اش نافع فلج، سستی اعصاب، صرع، نفخ، صداهای در شکم، تنگی نفس، بواسیر، استسقاء، غم واندوه، خون بسته شدهٔ حیض، ضعف معده و اسهال است. میوه و روغن ابهل دارای رزین، ساکارز، گلوکز، پنین، دیپانتن، تارپین و کمی تانن می‌باشد. مقدار خوراک از ۳ تا ۵ گرم است. مضر اطفال، گرم مزاجها و حامله‌ها است و مصلح آن گل ارمنی، وج، خولنجان، مشک و زرشک است. محل رویش آن شمال ایران است.

ابهل یکی از گونه‌های سرو کوهی و جزو تیرهٔ ناژویات (فر) coniferes است که در جنگلهای شمال ایران می‌روید. ارتفاعش یک تا دو متر است، میوه‌اش به بزرگی یک فندق و آبدار و به رنگ آبی تیره است. در پشت برگهای این گیاه غده‌های ترشحی موجود است که دارای بویی نامطبوع و طعمی تلخ است. چون در اثر پرورش و انتقالش به مناطق مختلف تغییراتی در شکل برگهایش و حتی دستگاهای تولید مثل ظاهر می‌شود، از این جهت شرح صفات ظاهری این درختچه به طور مشابه مختلف ذکر نشده

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۹؛ تحفه حکیم، ص ۱۱؛ فرهنگ داروها، ص ۱۲.
۲ـ همان، ج ۱، ص ۱۱۹. ۳ـ تحفه حکیم، ص ۱۱. ۴ـ المفردات، ص ۶۵.

است.[1]

ابهل درختی کوچک و دارای رشد بسیار کم است به طوری که حتی با گذشت سالهای متمادی، نمی‌توان تغییرات محسوسی در رشد قطری ساقهٔ گیاه مشاهده نمود. از مشخصات این درخت آن است که برگهایی دایمی، خشن، عاری از دمبرگ، باریک، دراز و نوک تیز دارد. از چوب این درخت نوعی قطران مایع به طریقهٔ خشک و یا احتراق ناقص به دست می‌آورند که به مصارف مختلف درمانی و صنعتی می‌رسد. برای گرفتن قطران از تنه و شاخه‌های قطور آن استفاده می‌شود.[2]

درخت ابهل دو نوع است: یکی نوع بزرگ که برگ آن مثل برگ درخت سرو دارای ساقهای زیاد و خاردار است و از برگ آن برای بخور استفاده می‌شود. نوع دوم کوچک است، برگ و میوهٔ آن مثل نبق بیابانی و دارای چند عدد تخم کوچک در یک غلاف است. ابتدا میوه‌اش سرخ است و بعد از رسیدن سیاه می‌شود. عرعر نوعی ابهل است.[3] عرعر دارای میوه‌ای به اندازهٔ فندق و به قولی به اندازهٔ باقلا، دایره‌ای شکل و بویی خوب و مزه‌ای تلخ است.[4] عرعر لفظ فارسی است.

نویسندهٔ کتاب برهان گوید: درخت ابهل (عرعر) دشمن درخت خرما است و هر دو نمی‌توانند یک جا رشد کنند. ابو حنیفه از کشاورزان ابهل نقل کرده که می‌گویند: ابهل مثل عرعر است و کلمهٔ عرعر در عربی برای tunipon و soueul گفته‌اند. این شخص درخت ابهل را در شهر خود دیده بود و در قزوین همان درخت را مشاهده کرد که در دیلم (همجوار قزوین) از آن برای سوزاندن استفاده می‌کردند. j.commonis از سرزمین یونان است و آثار آن در تذکرات اطبای قدیم دیده می‌شود.

دیسقوریدوس گفته: ابهل دو قسم است و تشخیص دادن آن بسیار مشکل می‌باشد. اقسام زیادی از آن در هیمالیا یافت می‌شود که هندوها آن را در طب استعمال نمی‌کنند و میوهٔ آن در بازار بمبئی توسط مسلمین به فروش می‌رسد و از غرب وارد می‌شود. در

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۳۱.

۲ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳ ص ۳۵۹.

۳ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۷۲.

۴ـ الاندُلسی، ضیاءالدین عبدالله بن احمد، ابن البیطار، ص ۱۲۰.

طب جدید ابهل (جونپیر) فقط به عنوان مدر استعمال می‌شود.[۱] دیسقوریدوس در کتاب اول آورده است که عرعر دارای دو نوع کوچک و بزرگ است.[۲]

اسم: ابهل را به لاتین: hunlperus oxycedrus

به فرانسه: cadier,cenevrie cade

به انگلیسی: cade oil plant, prickly cedar, berried cedar

به آلمانی ceder wach older, zaderwacholder, roter wacholder

به ایتالیایی: appegi Ginepro rosso, G.osslcedro

و به عربی عرعر می‌نامند.[۳]

ابهل را به لاتینی: juniperus communis و به انگلیسی: junipe می‌نامند.[۴] ابهل را به فارسی سرو کوهی، به سریانی: سرو بیاجیلا و فلورا، به رومی: قرنوس، به یونانی: سر، شمارون، اروس، سرو عارون، قوبارسیوس، قوباری، سالس، قیوبارسیوس، قوباری سالس، قیوقارسیس و انوس، به هندی: ابهل کوهی، به لاتین: tuniperus و به انگلیسی: juniper می‌نامند.[۵] میوهٔ ابهل را به یونانی ارقولس می‌نامند. تخم ابهل را به عربی حب العرعر و به فارسی تخم رهل می‌گویند.[۶] در بعضی لغات ابهل را شجرةالله نوشته‌اند. میوهٔ آن را حب‌الخضراء می‌نامند.

روایت:

«محمد بن عبدالله بن مهران الکوفی عن اسماعیل بن یزید عن عمروبن یزید الصیقل قال: حضرت اباعبدالله الصادق‌علیه‌السلام و سأله رجل جوّز له النبیذ و لکن یرید به الدواء، فقال لا و لاجرعة. قلت: لم؟ قال: حرام و ان الله عزوجل لم یجعل فی شیء مما حرّمه دواء و لاشفاء خذ کراثاً بیضاء فتقطع رأسها الابیض و لاتغسله و تقطعه صغاراً صغاراً و تأخذ سناماً فتذیبه و تلقیه علی الکراث و تأخذ عشر جوزات فتقشرها و تدقّها مع وزن عشرة

۱ـ فارماکوگرافیا، ص ۳۷۱.
۲ـ ابن البیطار، ص ۱۲۰.
۳ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۳۵۹.
۴ـ فارماکوگرافیا، ص ۳۷۱.
۵ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۷۲.
۶ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۲۲.

دراهم جبناً فارسياً و تلقى الكراث على النار فاذا نضج القيت عليه الجوز و الجبن ثم انزلته عن النار فاكلته على الريق بالخبز ثلاثة ايام او سبعة و تحتمى عن غيره من الطعام و تأخذ بعدها ابهل محمصاً قليلاً بخبز و جوز مقشر بعد السنام و الكراث تاخذ على اسم الله نصف اوقية دهن شيرج على الريق و اوقية كندر ذكر تدقه و تستفه و تأخذ بعده نصف اوقية شيرج آخر ثلاثة ايام و تؤخّر الكلك الى بعد الظهر تبرأن ان شاءالله تعالى».[1]

عمروبن يزيد صيقل گوید: حضور امام صادقؑ رسیدم مردی از بواسیر سفت، پرسید که برایش کسی دیگر دارویی از نبیذ تجویز نموده بود. امامؑ فرمود: حتی یک جرعه هم جایز نیست، چون آن حرام است و خداوند از آنچه حرام کرده دارو و شفا قرار نداده است. ترهٔ نبطی را بردار و سر سفیدش را قطع کن ولی آن را نشوی، بلکه کوچک کوچک بِبُر، سپس کوهان شتر را بگیر و بر روی تره بینداز، بعد ده گردو را پوست بکن و با مقدار ده درهم (حدود ۵ مثقال) پنیر فارسی نمکین آن را می‌کوبی، بعد از آن تره را به جوش می‌آوری وقتی که تره پخت آن گردو و پنیر را روی آن می‌ریزی و سپس آن را از روی آتش پایین می‌آوری و ناشتا از آن سه روز تا هفت روز با نان می‌خوری و از غذای دیگر پرهیز می‌نمایی، بعد از آن ابهل را کمی پخته و با گردوی بی پوست پس از کوهان و تره باز با نام خدا نصف اوقیه روغن شیرج (سمسم، کنجد) و یک اوقیه کندر نرم کوبیده و بعد نصف اوقیه روغن کنجد دیگر اخذ کرده سه روز بعد از ظهر می‌خوری انشاءالله خوب می‌شوی.

ترکیب شیمیایی: ارگو نباید کمتر از ۰/۱۵ درصد آلکالویید تام که بر حسب ارگوتوکسین محاسبه شده است و آلکالوییدهای محلول در آب آن نیز نباید کمتر از ۰/۱ درصد بر حسب ارگونوین باشد. اصطلاح کلاوی سپس claviceps مربوط به شکل ظاهری اسکلروتها که شبیه یاتون است و پور پوراً مربوط به رنگ ارغوانی آن می‌باشد.

بعضی از آلکالوییدها را نیز می‌توان با کشت دادن میسلیوم کلاونی سپس با سپالی c.paspali stevenset Half در کشت متلاطم submerged culture به دست آورد.

۱ـ طب الائمه، ص ۳۲؛ بحارالانوار، ج ۶۲، ص ۱۹۷.

مقدار آلکالوییدها را از نظر کیفی و کمی از هر کدام از روشهایی که به دست می آید تحت تاثیر عوامل چندی به خصوص نوع گونهٔ بکار برده شده دارد. اسیدلیزرژیک تولید شده در کشت‌های مصنوعی را به مقادیر تجارتی به آلکالوییدها پپتیدی ارگو تامین به طریقهٔ نیمه مصنوعی بدل می‌سازند. مهمترین آلکالوییدهای محتوی ارگو عبارتند از:

ارگونوین ergo novine ارگو تامین ergo ramine مخلوطی از ارگو کریستین ergo ciystin ارگو کریپتین ergo ciyptine و ارگو کورنین ergo cornine که سالهاست تحت عنوان ارگو توکسین در بازار موجود است. آلکالوییدهایی که از نظر درمانی اهمیت دارند خواه طبیعی یا نیمه مصنوعی تماماً از مشتقات د- لیزرژیک اسید D.Lysergic Acid است.[1] در ارگودوسگل، مواد معدنی، هیدراتهای کربن، لیپیدها، مواد رنگی و الکالوئیدهای مختلف یافت می‌شود. می‌توان مواد مختلف زیر را در ارگودوسگل ذکر نمود:

۱- مواد معدنی: مواد معدنی ارگودوسگل از فسفاتهای اسیدکلسیم، منیزیم و پتاسیم است.

۲- هیدراتهای کربن: هیدراتهای کربن ارگودوسگل، شامل گلوکز و تره هالوز، همراه با هتروزیدی به نام کلاوی سپسین است. این هتروزید مرکب از دو مولکول گلوکز و یک مولکول مانیت می‌باشد.

۳- لیپیدها (مواد چرب و استرولها): لیپیدها در حدود ۳۳ درصد ارگودوسگل را تشکیل می‌دهند و وجود آنهاست که بیشتر موجبات فساد ارگودوسگل را فراهم می‌آورد. این مواد عبارتند از:

الف) مواد چرب مرکب از گلیسریدهای اسیدهای چرب که به شرح زیر است:

اسیدهای چرب جامد: ۲۱/۵ درصد اسید پالمتیک همراه با اسیدهای میریستیک، استئاریک و آراشیک.

اسیدهای چرب روان: ۶/۲۵ درصد اسید اولئیک همراه با اسید لینولئیک. بعلاوه

۱ـ فارماکو گنوزی، دکتر آئینه چی، ص ۴۲۰.

دارای یک اکسی اسید با عامل الکلی، اشباع شده در C۱۸ شبیه اسید ریسینولئیک می‌باشد. ب) دو استرول به نامهای ارگو سترول و فونژیس ترول.

۴- مواد رنگی که شامل سه ماده است: الف) یک ماده به رنگ قرمز بنفش به نام اسکله ریترین.

ب) ارگو کریزین و ارگو فلاوین که به صورت بلوریهای سوزنی شکل، به رنگ زرد به دست آمده است.

۵- در ارگودوسگل، وجود الکالوئیدهایی به شرح زیر است:

الف) ارگوتی نین که بدون بو، بدون مزه و غیر محلول در آب است ولی در کلروفرم به مقدار زیاد و در اتر به مقادیر کمتر حل می‌شود. در الکل، مخصوصاً الکل جوشان، به مقدار کم حل می‌شود و فلئورسنس بنفش ایجاد کند.

ب) ارگو توکسین: این الکالوئیوید همراه با ارگوتی نین متبلور به دست آمده و چون مشابه آن تشخیص داده‌اند. از این جهت آن را ارگوتی نین آمرف نامیدند.

ج) ارگو تامین: ارگو تامین، در آب غیر محلول است ولی در حلالهای آلی به مقادیر خیلی زیاد حل می‌شود. این ماده در ارگودوسگل با ایزومری به نام ارگو تامی نین، همراه است.

۶- بازهای امینه: پوترسین، کاداورین، آگمانین، ایزو آمیلامین، تیرامین، هیستامین، استیل کولین، کولین، تری متیل آمین، تبائین و ارگو تیونئین.[۱]

مزاج: جالینوس ابهل را در درجهٔ سوم گرم و خشک گفته است.[۲] مزاج آن در درجهٔ دوم گرم و خشک است.[۳]

خواص: ابهل بسیار لطیف، خشک کننده، قابض، گزنده، محلل، مدر حیض، ساقط کنندهٔ جنین، نافع عفونت زخمهای بد کهنه و ساییدهٔ آنِ با عسل نافع تنگی نفس و بواسیر و پخته‌اش نافع استسقاء است.[۴]

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۴۲۳.
۲ـ فارماکو گرافیا، ص ۳۷۱.
۳ـ ابن البیطار، ص ۱۲۰.
۴ـ فارماکو گرافیا، ص ۳۷۱.

عرعر محلل، مقوی معده، پاک کننده، باد شکن و مدر بول و حیض است. در مرض استسقاء مدر بول و در حالت سلامت باعث کاهش ادرار بول می‌شود. به علت باد شکن بودن، نافع صدا در شکم است. به علت جالی بودن، لکه‌های تیرهٔ پوست را از بین می‌برد و چکانیدن صاف کرده جوشاندهٔ آن در گوش، نافع درد و سنگینی گوش است.[۱]

میوهٔ درخت هندی ابهل در امراض رحم استعمال شده و دیسقوریدوس آن را مدر گفته است. همچنین برای امراض سینه و سرفه مفید است. این گیاه موادی دارد که نافع هضم است و خاکستر پوست آن در امراض پوستی استعمال می‌شود. ابن سینا تمام خواصش را مطابق دیسقوریدوس گفته و چیزی اضافه نکرده است مگر کمی.[۲]
دیسقوریدوس آن را مدر، ملطف و گرم کننده می‌داند.

جالینوس می‌گوید: بسیار گرم کننده، قابض و نافع معده است. خوردن آن برای درد سینه، شکم درد، نفخ، ضرر حشرات، حبس بول و برای رگ به رگ شدن عضلات مفید است.

ابن سینا می‌گوید: دفع کنندهٔ سودا و نافع ضربان رحم است. مسیح بن حکم گوید: خوردن آن پاک کنندهٔ سینه و کبد و نافع گزیدگی حشرات است.

شریف گوید: هر کس ۳ عدد دانهٔ عرعر را در عمامه یا کلاه بگذارد و نزد انسانهای باوقار و محترم برود از او اطاعت می‌کنند. مداومت در خوردن آن برای مرض صرع مفید است.[۳] گذاشتن میوهٔ ابهل در دهان باعث خوشبویی آن می‌شود، مالیدن ساییدهٔ آن با سرکه نافع کچلی انگلی است و مو را می‌رویاند، ضماد برگ ساییدهٔ آن با عسل نافع چرکهای زائد بدن، خوره و زخمهای کهنه است. ضماد آن با ساییدهٔ انجیر خشک باعث رفع خشکی دست و پا می‌باشد. ضماد برگ ابهل بر سر، جهت سرسام حار و آشامیدن میوه‌اش نافع فلج و سستی اعصاب است. چون به خوردن آن مداومت کنند برای از بین بردن صرع خیلی مفید است. خوردن کوبیدهٔ خشک آن به مقدار سه درم پاک کنندهٔ

۱ـ المفردات، ص ۶۵. ۲. تحفهٔ حکیم، ص ۱۱.
۳ـ قرابادین کبیر، ص ۵۴؛ المفردات، ص ۶۵؛ مخزن المفردات، ص ۱۸.

معده، خارج کنندهٔ باد و از بین برندهٔ صداهای شکم است.[۱] معجون ابهل نافع افراد مفلوج و رطوبی مزاج است.[۲] جوشاندن لباس در آب ابهل دور کنندهٔ حشرات موذی، شپش و غیره می‌باشد.[۳] روغن کاد که از چوبهای درخت ابهل تهیه می‌شود، اگر طبق اصول صحیح تهیه شده باشد در درمان بیماریهای جلدی و جهت دفع طفیلی‌ها مخصوصاً در دامپزشکی مورد استفاده قرار می‌گیرد. بوی ناپسند آن را با افزودن ژرانیوم کاهش می‌دهند. از روغن کاد امروزه بیشتر در درمان اگزما، داءالصدف و بیماریهای جلدی دیگر مانند جرب، کچلی و غیره استفاده به عمل می‌آید. در مصارف داخلی، به ندرت به منظور دفع کرمهای روده به مقدار ۲۰ قطره در هر کپسول مصرف می‌شود. از قطران کاد که به روغن کاد مشهور است، به صورت فرآورده‌های دارویی زیر استفاده می‌شود:

۱- نسخه جهت رفع اگزما: روغن کاد ۱۵ گرم، روغن بادام شیرین ۶۰ گرم، مخلوط مذکور بر روی محل اگزما مالیده می‌شود.

۲- نسخه جهت درمان اگزما و بیماریهای مزمن جلدی: روغن کاد ۵۰ گرم، زردهٔ تخم مرغ یک عدد، عصارهٔ روان کیلایا ۱۰ گرم، آب به مقدار کافی تا ۲۵۰ گرم از مخلوط مذکور، امولسیونی به دست می‌آید که به آب حمام جهت درمان اگزما و psoriasis وارد می‌نمایند.[۴] روغن آن نشاط آور، مقوی و مدر حیض است و برای سقط جنین استعمال می‌شود. قطران درخت ابهل juniper نامیده می‌شود. از روغن درخت ابهل بنام juniperus onycedrus، Linn fam pinaceae در ساختن sulpohuris، Mollis استفاده می‌شود و در امراض پوستی مفید است. صمغ ابهل را sandarach Gum junipqr می‌نامند و از آن در صنعت رنگ کاری (همانند بتونه) و در روغنها و مواد چسبی (همانند پلاسما) استفاده می‌شود.[۵]

خوراک: در مصارف داخلی به مقدار ۲۵٪ تا یک گرم و در استعمال خارج، به

۱ـ فارماکو گرافیا، ص ۳۷۱. ۲ـ ابن البیطار، ص ۱۲۰. ۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۲۲.
۴ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۳۶۲. ۵ـ دستور بریتانی، ص ۱۰۸۴، ۱۱۱۲.

صورت پماد، گلیسره، لینیمان $\frac{1}{4}$ تا $\frac{1}{2}$ و غیره به کار می‌رود.[۱] خوراک آن از ۳ تا ۵ گرم است.[۲] مقدار خوراک روغن آن ۵ قطره است.[۳]

چند نسخه دیگر ابهل:

۱- برای بند آوردن خون: گرد تازهٔ ارگودوسگل ۰/۳ گرم و سولفات کینین ۰/۱ گرم برای هر کپسول که به مقدار یک کپسول در هر نیم ساعت تا اخذ نتیجه مصرف می‌شود.

۲- نسخه برای رفع ترشحات زنانگی: چاودار آلوده به ارگو ۴ گرم، کربنات آهن ۵ گرم، گرد دارچین ۱ گرم و قند وانیل‌دار ۱ گرم از مخلوط مواد فوق، ۲۰ عدد حب تهیه می‌شود. مقدار مصرف آن یک حب صبح و یک حب در هنگام شب است.

۳- نسخه برای بند آوردن خون دماغهای مکرر: گرد دیژیتال (گل انگشتانه) ۴ گرم، گرد ارگودوسگل ۱ گرم، عصارهٔ ژانسیان جهت تهیهٔ ۲۰ عدد حب به مقدار ۲ تا ۴ حب در روز مصرف گردد.

۴- نسخه برای رفع اخلاط خونی: عصارهٔ نرم ارگودوسگل ۲ گرم، سولفات کینین ۲ گرم، گرد دیژیتال ۰/۲ گرم و عصارهٔ ژوسکیام ۰/۲ گرم برای ۲۰ حب و به تعداد یک حب در هر نیم ساعت مشروط بر آن که تعداد کلی حب در شبانه روز از ۱۰ تجاوز ننماید. ارگودوسگل از داروهای موثر و سمی است. از این جهت مصرف آن باید در نهایت دقت و با نظر پزشک صورت گیرد.[۴]

ضرر و اصلاح: ضرر مسمومیت از ارگودوسگل: مصرف زیاد یا مصرف مقادیر کم ولی مداوم آن (مانند مصرف آردهای دارای ارگودوسگل که به مصارف تغذیه می‌رسد) موجبات دو نوع مسمومیت حادّ و مزمن را فراهم می‌آورد. علایم مسمومیت‌های حاد که به علت مقادیر زیاد ارگودوسگل پیش می‌آید عبارت از قی، دل پیچه، حالت اضطراب، احساس درد در ناحیه زبان، سرگیجه، مورمور شدن، احساس سنگینی در سر، احساس

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۳۶۲.
۲ـ المفردات، ص ۶۵.
۳ـ دستور بریتانی، ص ۱۰۸۵.
۴ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۴۲۵-۴۱۹.

سرما در پوست، بی حسی‌های جلدی، بروز اختلالات در حواس (در تحرک و ادراک)، کُند شدن ضربان نفس، فلج دستگاه تنفس، سقط جنین و غیره است.

مصلح: برای درمان مسمومیت‌های حادّ باید ابتدا معده و دستگاه هضم را با مصرف مواد قیئ آور و مسهلی خالی کرد، بعداً تانن و ذغال حیوانی، قهوه، کلرال و یدور پتاسیم به مسموم داد و بخور نیترات دامیل و تزریقات زیر جلدی اتر و مرفین بکار برد.[۱]

محل رویش: زنگ چاودار در محل‌های که چاودار کشت می‌شود، به ویژه در مناطقی که کنترلی روی دانه‌ها نیست، یافت می‌شود.[۲]

۱ـ همان، ج ۳، ص ۴۲۴.

۲ـ گیاهان دارویی، پروفسور هانس فلوک، ص ۲۱.

* اختر

تعریف:

به فارسی گل اختر نیز گفته می‌شود. در چین مرسوم است که قسمت زیر زمینی گوشتی اختر را پخته از جوشاندهٔ آن مخلوط با برنج تخمیر شده و یا گوشت گوسفند برای معالجهٔ سوزاک یا مواردی که عادت ماهانه بی دلیل در غیر موقع قطع شده باشد می‌خورند، از نشاسته‌اش جهت تحلیل ورمها استفاده می‌کنند و نیز جهت نیش زنبور اثر فوری دارد و از جوشاندهٔ ریشهٔ آن به عنوان تصفیه کنندهٔ خون در موارد بیماری استفاده می‌شود.[1]

*اذاراقی

تعریف: به نوشتهٔ دکتر معین این گیاه از تیرهٔ خرزهره می‌باشد که از گیاه خرزهره به اسم عربی دفلی روایتی از جابربن حیان نقل شده است.

۱ـ معارف گیاهی، ج ۷، ص ۳۱۸.

اذاراقی به اسامی کجوله و کچله و خانق الکلب و... مشهور است که به انگلیسی: NUX VOMICA (نکس وامیکا) می‌نامند.

درختی کوچک است که میوه‌اش گوشتدار و به بزرگی سیب است. مورد استفادهٔ طبی اذاراقی، اصلاح شدهٔ تخم آن مَی‌باشد (به علت دارا بودن سمیّت حتماً باید اصلاح گردد و بعد مورد استفاده قرار گیرد). مزاج آن گرم و خشک در آخر درجهٔ سوم است.

فلج، درد کمر، جرب زخم دار، جوش بدن، زگیل، سیاتیک، عدم توانایی جنسی، مسمومیت‌های ناشی از مصرف باربی توریکها، بی اختیاری دفع ادرار، ضعف دستگاه گوارش، یبوست، ذات‌الریه، سل، گریپ و ضعف اشتها می‌باشد که به صورت خوردنی و مالیدنی در ترکیب با دیگر داروها استفاده می‌شود.

اذاراقی دارای آلکالوئیدی به نام استریکنین STRYCHNINE و بروسین BRUCENE و دیگر مواد مثل اسید ایگازوریک و گلوکزید است.

مقدار خوراک آن در نسخه‌های قدیم از یک تا دو دانگ و در نسخه‌های جدید از ۰/۰۳ تا ۳ گرم است. مضر گرم مزاجان و مسکر است. مصلحش: شکر، شیر تازه و روغن بادام است.

اسم: اذاراقی را به فرانسوی: APOCYN و به لاتینی: APOCYNUM ERECTRM می‌گویند.

اذاراقی لغت سریانی است، به عربی خانق الکلب و به فارسی فلس ماهی و در انگلیسی نکس وامیکا و به هندی کچله گویند.[1]

اذاراقی را به فارسی کچوله و در تنکابن و مازندران کلاج دارو نامند.[2]

به لاتینی: STRYCHNOS NUX VOMICA

به انگلیسی: MTTING NUT, POISON NUT, NUX VOMICA

به فرانسه: NOIX VOMIQUIER

به ایتالیایی: NOCE VOMICA

۱ـ فرهنگ معین، ج ۳، ص ۲۹۱۷.

۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۰.

و به آلمانی: BRECHINUSS, BRECHINUSSBAUM می‌گویند.[۱]

اذاراقی اسمی سریانی است و به عربی: خانق الکلب، حب الغراب، انجوز المقی، قاتل الکلب، به فارسی: فلس ماهی و کچوله، به سانسکریت: کارشکر، کمپاک، وش، درم، به هندی: کچلا و کاک پهل گویند.

به انگلیسی: DOQ POISN و POISON NUT, VOMT NUT،

به لاتینی: NOX VOMICH

و درخت آن را: STRYCHNOS NUX VOMICA گویند.[۲]

ترکیب شیمیایی: نواومیک دارای دو الکالوئید مهم به نامهای استریکنین، دو الکائید مذکور ۲ درصد و حداکثر آن ۳ درصد در دانهٔ این گیاه ذکر شده است.

علاوه بر دو الکالوئید مذکور، یک گلوکزید به نام لوگانین LOGANINE یا لوگانوزید LOGANOSIDE نیز در دانه یافت می‌شود که ROSENTHALER آن را مشابه ماده‌ای به نام ملانتوزید MELANTOSIDE ذکر نموده است.

نواوومیک، بعلاوه دارای اسیدایگازوریک AC.IGASURIQUE یا اسیدکلروژنیک AC.CHLCHLOROGENIQUE به حالت ترکیب با دو الکالوئید مذکور، یک ماده روغنی، قندهای احیاء کننده و غیره است.

در برگ این گیاه، یک آلکالوئید دیگر به نام استریکنیسین STRYCHNICINE نیز وجود دارد که به مقدار بسیار کم در دانهٔ گیاه هم دیده می‌شود. در نواوومیک، وجود ترکیبات دیگری نظیر کلوبرین آلفا و بتا BCOLUBRINE، A پزودواستریکنین نیز محقق است.

استریکنین، الکالوئیدی بسیار سمی و دارای فرمول C۲۱، H۲۲، N۲، O۲ است.
بروسین به فرمول $C^{۲۳}$، $H^{۲۶}$، $N^{۲}$، $O^{۴}$، ۴$H^{۲}O$ است. عمل آن نیز مشابه استریکنین ولی با سمیت کمتر (حداقل ۱۲ مرتبه) می‌باشد.[۳]

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۳۶۰.
۲ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۹۸.
۳ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۵ ـ ۲۶۰.

از این گیاه گلوکزیدی به نام سیمارین CYMARINE به دست آورده‌اند.[1]

در گیاه GELSEMTUM.ELEGANS که درکچوئن چین می‌روید الگالوئید با اثر مشابه استریکنین وجود دارد و از نظر ترکیب شیمیایی مجاور سمرویرین است ولی سمیت آن به طور محسوس از آن بیشتر است و در ایران نمی‌روید.

خواص: نواومیک در رفع ضعف اعصاب، عدم توانایی جنسی، مسمومیت‌های ناشی از مصرف باربی توریکها، برخی فلج‌ها و بی اختیاری دفع ادرار اثر معالج دارد.

مقدار خوراک کم آن، برای رفع سوء هضمهای ناشی از ضعف عمل دستگاه گوارش، درد معده و یبوستهای مقاوم بکار می‌رود و به نظر می‌رسد که با مصرف مقادیر درمانی آن، ابتدا ترشحات معده مخصوصاً در موارد کمی ترشح پپسین، افزایش می‌یابد و سپس موجبات سهولت عبور غذا از معده به روده فراهم می‌گردد. از فرآورده‌های نواومیک در گریپ، ذات‌الریه، سل و بیماریهای مختلف دیگر نیز استفاده به عمل می‌آید.

استریکنین، دارای همان اثر درمانی نواومیک است و معمولا به صورت ملح و سولفات مصرف می‌شود.

صور دارویی: نواومیک در مصارف داخلی به صورت گرد و به مقدار ۰/۳٪ تا ۰/۳ گرم در ۲۴ ساعت به صورت حب یا کاشه، عصارهٔ خشک آن به مقدار ۰/۱٪ تا ۰/۵٪ گرم در ۲۴ ساعت به صورت حب یا در یک پوسیون، تنطور به مقدار ۰/۳ گرم در ۲۴ ساعت، به دفعات و به صورت قطره، پوسیون و شربت در اشخاص بالغ مصرف می‌شود.

ضرر و اصلاح: اذاراقی ذهن را پریشان کرده و مسکر می‌باشد. مصلحش شکر و ادویه خوشبو است. خوراک یک مثقال آن کشنده است کسی که بدون اصلاح خورده باشد باید او را وادار به قی کرده و پی در پی شیر تازه و روغن بادام بنوشانند بعد شوربای مرغ چرب و لعابات با روغن بادام بدهند.[2]

دانهٔ این درختچه که نواومیک NOIX VOMIQUE نامیده می‌شود اثر سمی و

۱ـ فرهنگ معین، ج ۳، ص ۲۹۱۷.

۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۰.

خطرناک دارد.[۱]

طریقهٔ اصلاح کردن اذاراقی (روش اول): اذاراقی را در گل زرد نهاده سپس در زمین دفن کنند و روزانه ده مرتبه بر روی آن آب بریزند بعد از ده روز آن را در آورده و بشویند و سپس پوستش را کنده و مغز آن را نصف کنند، داخل دو نصفه پوسته‌ای هست که آن را با دانه‌های چرک و سیاه جدا کرده و دور بریزند، سپس سفیدهٔ آن را با آب گرم شسته و در پارچه‌ای ببندند اگر اذاراقی ۶۰ تا ۷۰ گرم باشد در یک لیتر شیر جوشانده به صورتی که اذاراقی در پارچه پیچیده شده بوده در شیر معلق باشد، شیر را جوشانده تا تمام شود.

اصلاح اذاراقی (روش دوم): پختن آن به وسیلهٔ حرارت سرگین گاو، بعد گذاشتن آن یک شبانه روز در سرگین، بعد شستن آن به آب نیم گرم، بعد پختن آن در شیر گاو و به دستور گذاشتن آن درون شیر، بعد از آن بیرون آورده و اندکی از آن تنها یا با ادویهٔ مناسب استعمال می‌کنند.[۲]

محل رویش: اذاراقی و به طورکلی هیچیک از STRYCHNOS ها در ایران نمی‌رویند، بلکه در آسیا و جنوب اروپا و آمریکا می‌روید.[۳]

آسیا، جنوب اروپا و آمریکا (در ایران مشاهده نشده است).

نسخه: ۱- نسخه جهت درمان ضعف قلب: تنطور نواوومیک ۲ گرم، استات آمونیاک ۱۰ گرم، شربت پوست نارنج ۴۰ گرم، آب مقطر ۱۰۰ گرم، مخلوط مواد فوق به مقدار یک قاشق سوپخوری در هر ۲ ساعت در موارد نارسایی عمل قلب، هیپوسیستولی HYPOSYSTOLIE و کاهش ناگهانی قوا (کلاپسوس) به بیمار داده می‌شود.

۲- شربت اشتهاآور و مقوی اعصاب: تنطور نواوومیک ۵ گرم، اسید فسفریک افی سینال ۵ گرم، فسفات سدیم ۱۰ گرم، شربت به مقدارِ کافی تا ۳۰۰ سانتیمتر مکعب.

هر قاشق سوپخوری از محلول فوق، محتوی ۱۵ قطره تنطور نواوومیک و ۰/۲۵ گرم

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۳۶۰.

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۰؛ قرابادین کبیر، ص ۶۰.

۳- فرهنگ معین، ج ۳، ص ۲۹۱۷.

اسید فسفریک است. مقدار مصرف شربت مذکور ۲ تا ۳ قاشق در روز، جهت درمان ضعف اعصاب NEURASTHENIE و به عنوان اشتهاآور است.

۳ـ محلول تزریقی جهت جلوگیری و درمان دریا گرفتگی، سولفات آتروپین، سولفات استریکنین، آب مقطر، برای یک آمپول و تزریق آن یک ربع قبل از مسافرت و یک آمپول دیگر، دو ساعت بعد از آن اگر تکانهای کشتی به علت تلاطم دریا زیاد باشد، می‌توان یک آمپول دیگر از آن تزریق نمود.[1]

* اذخر

روایت: در روایاتی، امام صادق علیه السلام بو کردن اذخر را در حالت احرام و نیز پیامبر صلی الله علیه و آله خلال کردن با اذخر را بلامانع دانسته است.

اذخر را به فارسی: کاه مکی، علف گورگیاه و... می‌گویند.

اذخر را به انگلیسی CAMELS HAY و به لاتینی SCHOENANTHUS AND ROPOGON نوشته‌اند.

این گیاه دارای انواع گوناگونی است که بهترین نوع آن دشتی و عربی می‌باشد. گل، تنه، برگ، بیخ و تخم آن مورد استفادهٔ طبی دارد.

مزاج اذخر گرم در درجهٔ دوم و خشک در درجه اول است.

اذخر نافع: انسداد رگها، احتباس بول و حیض، سنگ کلیه و مثانه، ورم کلیه و معده و کبد، نفخ، زخمها، خارش، ضعف اعصاب، استسقاء، طبلی، ضعف بدن، روماتیسم و تب است.

اذخر و اسانس آن دارای: ترپن‌ها، دیپانتن، ژرانیول، سیترونل لول آزاد یا ترکیب، اسیداستیک، اسیدکارپونیک، هیپوتوئیک و ال دی هد است.

ضررهای این گیاه: سردردآور است و مصلحش صندل و گلاب است. مضر معده و کلیهٔ گرم است.

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۳۶۵ـ۳۶۰.

اذخر گیاهی چند ساله و دارای ساقه راست به ارتفاع ۴۰-۳۰ سانتیمتر است.[۱]

از تیرهٔ گندمیان است و در غالب نقاط گرم و معتدل کرهٔ زمین می‌روید و در حدود ۲۰۰ گونه از این گیاه شناخته شده است.[۲]

اذخر، علفی است معطر که از آن بوریا (نوعی حصیر) می‌بافند و برخی از آنها دارای میوه است. رنگ آن سیاه و از تیرهٔ گندمیان است که سنبله‌هایش شامل دو گل می‌باشد. این گیاه شباهت به گل محمدی دارد.[۳]

از گیاهان معروفی است که با شاخه‌های بسیار باریک از یک ریشه روییده و انتهای آن که در زیر خاک قرار دارد، سفت و محکم است.

ساییدهٔ آن را با ریشه‌اش که به اصطلاح اهل مکه غسول نامند، دست را می‌شویند. شکوفهٔ آن بسیار سفید، معطر و تند است.[۴]

گویند: اذخر حشیشی است که بوی خوش دارد و از ثیل درازتر است.[۵]

از این گیاه چندین نوع وجود دارد. یکی اذخر عربی که بوی خوش دارد، دومی اذخر جنگلی که باز به دو شکل باریک و پهن است و نوع باریکش سخت‌تر از نوع پهن می‌باشد. دیسقوریدوس گوید: دو نوع اذخر وجود دارد: یکی بدون میوه و دیگر دارای میوه‌ای سیاه رنگ است.[۶]

در قوم آریا نیز از این گیاه نام برده شده است. در سفرنامه اسکندر آمده: هنگامی که از راه پنجاب و سند وارد هند شد، اطبای ارتش اسکندر این گیاه را در محلی بنام لس جمع‌آوری کرده بودند و آن را SPIKENARD (اسپیکی نارد) می‌گفتند.

دیسقوریدوس اذخر را بیان کرده و می‌گوید: نوع خوب آن در زمین عرب به دست می‌آید و هنگام مالش در دست بوی خوشی مانند بوی گل سرخ از آن استشمام می‌شود.[۷]

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۲۹۸.
۲ـ فرهنگ معین.
۳ـ طب النبوی، ص ۲۲۱.
۴ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۳.
۵ـ صیدنه، ص ۴۴.
۶ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۵۹.
۷ـ فارماکوگرافیا، ص ۵۶۲.

بدترین نوع اذخر نوع بابلی است. کسانی که اذخر عجمی را نوعی اذخر دانسته‌اند اشتباه کرده‌اند و منظور فقط اذخر عربی است.

اسم: اذخر را به فارسی گورگیاه و به لاتینی ANDROPOGON SCHOENANTHUS و به فرانسوی ANDROPOGON می‌گویند. نیز به اسامی: اذخر، طیب العرب، اذخر عربی، تبن مکه، خلال مأمونی، تیل طیب، سخس، سخیس، کندهیس، کندبیل، کنتول، سوندهی، روس، سوریا، گورگیاه، کاه مکه، علف عطر زنجبیل، علف عطر نمور، قصیبه، گوزگینه، غرشنه، سخینوس و سفون نامیده می‌شود.[۱]

این گیاه در کتاب نگهانتاس در سانسکریت به نامهای لاماجاکا، درگهامولاکا (بیخ طویل، ریشه دراز)، جالاسایه و نامهای دیگر نوشته شده است.

رومی‌ها نیز این گیاه را به نام SCHOENUS می‌شناختند و نوشیدنیهای خود را با آن معطر می‌کردند. پلانتوس PLANTUS و SCRINONIUS در بحث خودشان این گیاه را به نام SCHOENUSLARGUS نوشته‌اند.[۲]

در بعضی نسخه‌ها به نام CUMBOPOGON نوشته‌اند و هر دو اسم به نام اذخر صحیح می‌باشد.[۳]

روایت: ثبت فی الصحیح عنه‌ﷺ انه قال فی مکة: «لایختلی خلاها»، قال له العباس: رضی الله عنه الا الاذخر یا رسول الله‌ﷺ، فانه لقنیهم و لبیوتهم، فقال‌ﷺ: الا الاذخر.[۴]

در روایت صحیح آمده که پیغمبرﷺ در مکه فرمود: با خلال مکه خلال نشود. عباس گفت: مگر اذخر، ای پیامبر خداﷺ، چون اذخر خود آنها و خانهٔ آنها را حفظ می‌کند.

عن معاویه بن عمار قال: قال ابوعبدالله‌علیه‌السلام لابأس ان تشم الاذخر و القیصوم و الخزامی و الشیح و اشباهه و انت محرم.

امام صادق‌علیه‌السلام فرمود: بوکردن اذخر، بومادران، شب بو، درمنه و مشابه آنها در حال

۱ـ فرهنگ معین، ج ۳، ص ۳۴۳۹.
۲ـ فارماکوگرافیا، ص ۵۶۲.
۳ـ همدرد، ص ۱۶۴.
۴ـ الطب النبوی، ابن القیم، ص ۲۲۱.

احرام اشکالی ندارد.[۱]

مزاج: مزاج آن به قول شیخ، گرم و خشک در درجهٔ دوم است و بعضی گرم و تر دانسته‌اند.[۲]

خواص: قال: الاذخر حار فی الثانیة یابس فی الاولی، لطیف، مفتح للسدد و افواه العروق یدرّ البول و الطمث و یفتت الحصاة و یحلل الاورام الصلبة فی المعدة و الکبد و الکلیتین شرباً و ضماداً و اصله یقوّی عمود الاسنان و المعدة و یسکن الغثیان و یعقل البطن.

مقدار خوراک: مقدار خوراک اذخر از نیم درم تا ۱ مثقال است.

محل رویش: در جنوب آسیا و احتمالاً به طوری که در بعضی کتب علمی وارد گردیده در بعضی نقاط جنوب ایران، افغانستان و شمال آفریقا پراکنده است. نیز در مناطق قصرشیرین، صالح‌آباد، کرمان، کوه جوپار در ارتفاعات ۲۷۰۰ متری و بلوچستان می‌روید.[۳]

در مکانهای گرم و مرطوب و زمین سنگریزه می‌روید و در هندوستان و سواحل آفریقا یافت می‌شود.[۴] در هندوستان، عربستان و پاکستان می‌روید.[۵]

* اراک (درخت مسواک)

تعریف: اراک را به اسم طبی A، SALVADORA PERSICA نوشته‌اند. به آن درخت شوره، درخت مسواک و چوج می‌گویند.

این درخت دارای دو نوع است: ۱ـ دشتی ۲ـ کوهی.

عصاره، ریشه، گل، چوب، برگ، میوه و پوستش اثر طبی دارد.

اراک، نافع رطوبت بدن، چاقی، سفیدی مو، ضعِف لثه‌ها، چرک دندان، بوی بد دهان، جرم دندان، ورم رحم، بواسیر، کرم، سختی ادرار، اسهال، ضعف معده، بلغم

۱ـ وسائل الشیعه، ج ۵، ص ۱۰۱.
۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۱.
۳ـ همان، ج ۳، ص ۲۹۸.
۴ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۳.
۵ـ بستان المفردات، ص ۱۰۷.

صفراوی، روماتیسم، بزرگی طحال، سنگ کلیه، مارگزیدگی، تب و ضعف هنگام قاعدگی می‌باشد.

اراک دارای ماده‌ای به نام سولوادرین و تریمتیل آمین TRIMETHYL AMIN است. استفادهٔ اراک برای زنهای حَامله مضر است. مسواک کردن زیاد با آن باعث پیدایش جوش در دهان می‌شود و مصلحش کتیرا است.

اسم: اراک را به عربی: شجرةالسواک، اراک و به فارسی: چوج و درخت مسواک می‌گویند.

نیز به فارسی: درخت شوره، درخت مسواک و چوج، به عربی: اراک، ایوارک و ایواراک، به سانسکریت: کرپهل، پیلو، شیث سه، سرنس و غیره، به هندی: پیلو، انگلیسی: MUSTERE TREEOF SCRIPTORE TOOTH BRUSH TREE

و به لاتینی: SALVIDORA OLIOIDES و SALVIDORA PERSICA می‌نامند.

و در زبان سانسکریت آن را پیلوساهاسارا، کرمها، تات پهلا و اسامی دیگر می‌نامند.[۱]

اراک را جهاص و جهار نیز گویند. اگر میوهٔ آن رسیده و پخته باشد، عفص، حسر، عنید، کباث و بریر و اگر نرسیده باشد، مرد گویند.[۲]

روایت: در حدیث است که «ان اصحاب الاراک لاحج لهم» یعنی صاحبان اراک حج ندارند. در این جا مراد محلی از عرفه است. حاجیانی که از طرف شام نزدیک نمرة می‌آیند، در آنجا وقوف می‌نمایند که گویا در آن منطقه درختهای اراک است، آنجا اول حد عرفه است، نه اصل عرفه، لذا حج با وقوف در آنجا صحیح نمی‌شود.[۳]

امیرالمومنین علیه السلام فرمود: مسواک کردن به چشم نور می‌دهد.[۴] ثواب مسواک کردن در روایات زیادی است که بیشتر اوقات از درخت اراک مسواک می‌نمودند. برای تفصیل آن

۱- فارماکوگرافیا، ص ۳۸۰؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۴.
۲- صیدنه، ص ۴۷.
۳- مجمع البیان، لفظ اراک، ص ۴۱۳.
۴- محاسن، ص ۵۶۲.

به کتابهای بحار، سفینةالبحار و محاسن برقی مراجعه شود.

اراک درختچه‌ای است از تیرهٔ اراکیها که فقط شامل یک گونه است. برگهایش روبروی هم وکمی گوشتالو،گلهای آن سفید رنگ وکوچک و به شکل خوشه است. میوه‌اش مثل هسته و زرد رنگ است که آن راکباث می‌نامند و در صورتی که نارس باشد، سبز رنگ است که خمط یا جهاض نامیده می‌شود و خواص دارویی دارد. از برگ این گیاه شتران استفاده می‌کنند و از ریشهٔ آن که چوبی و ستبر است، در قدیم مسواک تهیه می‌کرده‌اند.[۱]

مزاج: مزاج آن در درجهٔ اول گرم و خشک است.[۲] به قول شیخ، مزاج آن خشک و در سردی و گرمی معتدل است به قول بغدادی درخت آن خشک است.[۳] در درجهٔ دوم گرم و خشک است.[۴]

خواص: دارای خواص جمع کردن، باز کردن، تندی، جلا دهنده، هضم کننده و برّنده است و برای رطوبات چسبنده و بادهای غلیظ مفید است و چون عصارهٔ نوع سیاه آن را هر روز یک مرتبه به مدت هفت روز بنوشند، بدن را ضعیف و لاغر می‌گرداند و چون از آن به عنوان خضاب استفاده کنند مو را سیاه می‌کند. از ریشهٔ آن مسواک تهیه می‌گردد که لثه‌ها را تقویت نموده، دهان را خوشبو و چرک دندان را از بین می‌برد. خوراک گلش نافع زخم معده است.[۵]

جلا دهنده ، محلل، برّنده، باز کنندهٔ سدّه و نافع رطوبات چسبنده و بادهای غلیظ است. پخته شدهٔ آن در روغن زیتون جهت تحلیل ورم رحم، بواسیر، شعفه و پختهٔ آن جهت راحتی بول و پاک کنندهٔ مثانه و تخم آن جهت تقویت معده و رفع اسهال بی‌نهایت مفید است. مسواک کردن با چوب آن درخشندگی دندانها را موجب می‌گردد و لثه‌ها را تقویت می‌کند، ولی استفادهٔ بیش از حد آن، باعث پیدایش خرابی در لثه‌هاست.[۶]

محل رویش: محل رویش آن در ایران، در مناطق لار، بندرعباس بین میناب و کوگربند، بلوچستان، مکران و چابهار است. نیز در نواحی جنوبی آسیا، ایران، هند، مصر

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۸۸.
۲ـ تحفه حکیم، ص ۱۸.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۴.
۴ـ بستان المفردات، ص ۹۲.
۵ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۴.
۶ـ تحفه حکیم، ص ۱۸.

و حبشه می‌روید.[۱]

در پاکستان، حدود مرز افغانستان و ایران در مناطق خشک می‌روید.[۲] و همچنین در مناطق خشک هند می‌روید.[۳]

مشابه: مشابه اراک، صندل سفید است.[۴]

* اردک

تعریف: غذائی است گوشت آن زیاد و در معده زیاد می‌ماند و سنگین و بادزا است، ولی اگر هضم گردد غذائیتش از تمام پرندگان بیشتر است.

از حضرت امیرالمؤمنین علیه السلام منقول است که اردک، گاومیش مرغان است. چون لجن می‌خورد و مرغ خانگی خوک مرغان است، زیرا فضلهٔ آدمی می‌خورد و درّاج، حبشی مرغان است.[۵]

اسم: اردک را به عربی بطّ و ابن الماء، به یونانی میرولا و به اردو و هندی بطخ و به انگلیسی TEAL و DUCK می‌گویند.[۶]

اردک نوعی از طیور است که به فرانسوی CANARD و به لاتینی BOSCHASANAS می‌نامند که از راستهٔ پاپره داران و ردهٔ کارنیاتها است.[۷]

اردک را به عربی بط، به هندی جنیابدک و بطخ نیز می‌نامند و آن اسم نوعی از طیور آبی است که دارای انواع اهلی و وحشی و دشتی می‌باشد.

مزاج: در درجهٔ دوم گرم و در درجهٔ اول خشک و گویند گرم و تر است.

خواص: خوراک جگر اردک بخصوص بال آن مولد خون صالح و نافع خفقان است و صدا را صاف می‌کند. ضماد گوشت آن جهت «زگیل» مفید است. ضماد آن با آرد باقلا جهت خفقان و ورم پستان و تسکین درد از سردی و آشامیدن آن جهت امراض مذکور نافع است.

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۳۱۲.
۲ـ المفردات، ص ۷.
۳ـ فارماکوگرافیا، ص ۳۸۰.
۴ـ تحفه حکیم، ص ۱۸.
۵ـ حلیة المتقین، ص ۴۸.
۶ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۲۸.
۷ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۹۶.

تخم اردک معتدل در حرارت و سردی، دیر هضم و ضعیف‌تر از تخم است و گاهی اسهال آور می‌باشد و با کهربا جهت قطع سیلان خون و زحیر و مخلوط آن با سداب و روغن زیتون جهت سرعت تکلم اطفال و ساییدهٔ پوست آن با مروارید و شکر و نوشادر جهت رفع سفیدی چشم قوی‌الاثر است. خاکستر پر و بال آن جهت تحلیل خنازیر مفید و سرگین آن بسیار گرم و جهت از بین بردن کلف و نمش (کک و مک، سیاه و سفید شدهٔ پوست) نافع است. خون متولد از آن غلیظ، سریع التعفن و ایجاد کنندهٔ سردرد است که مصلح آن سرکه و زنجبیل و سکنجبین است و اگر بریان نمایند باید که پیاز، سیر، دارچین و خولنجان در میان آن قرار دهند و با روغن زیتون یا غیر آن سرخ نمایند. روغن اردک جهت درد مفاصل خوب است.

اردک صحرایی ضرر بسیار دارد و اجتناب از آن بهتر است.[1]

شیخ گوید: بط (اردک): مزاج اردک از همهٔ مرغهای خانگی گرمتر است. پیهٔ اردک از پیه سایر پرندگان بهتر است و برای تسکین درد و احساس سوزش داخل بدن مفید است. گوشتش چاقی و پیه‌اش صفای رنگ صورت آورد. بهترین و سبک‌ترین قسمت گوشت اردک برای معده، بال اردک است. شهوت‌انگیز است و آب پشت را زیاد می‌کند.[2]

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۱۵ـ۱۳۵؛ قرابادین کبیر، ص ۱۱۵؛ تحفه حکیم، ص ۵۰.
۲ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۸۵.

* ارغوان

تعریف:

آن را اکوان، ارجوان، ارجوان‌العرب، فرزیق و زعید هم گویند و آن نیز برودت معده و کلیه را مرتفع ساخته و سنگ مثانه را خرد می‌کند و بر صاف کردن صدا نافع است.

* ارقان

تعریف: ارقن ارقاناً لحیته: ریش خود را به حنا خضاب کرد. الطعام: طعام را پُر روغن کرد.[1]

ارقن: حنا، زعفران.[2]

ارقان: درختی است سرخ، حنا، زعفران، گیاه معروف به خون سیاوشان.[3]

۱ـ فرهنگ لاروس، ج ۱، ص ۱۳۰.

۲ـ نهایهٔ ابن اثیر، مادهٔ رقن.

۳ـ فرهنگ جامع نوین، ج ۱، ص ۲۲.

* ارقیطون

تعریف: برای رفع جوشهای صورت، (در حالتهای خفیف) از ارقیطون (گیاهی سیاه با خالهای سفید یا برعکس) کمک بگیرید.[۱]

* ارگودوس

تعریف: ارگو شکل پاییزهٔ یک قارچ انگلی است که بر روی گندم سیاه (چاودار) و به ندرت غلات دیگر یا گیاهان تیرهٔ گندم یافت می‌شود. این قارچ در سالهای مرطوب بیشتر از سالهای خشک ایجاد می‌شود. گردآوری آن هنگام برداشت خوشه‌های رسیده و دانه‌های جدا شده است. در حرارت ۴۵-۳۰ درجهٔ سانتیگراد خشک می‌شود. کشت آن از طریق پاشیدن مصنوعی سوسپانسیون آبکی اسپورهای ارگو در خوشهٔ بستهٔ چاودار انجام می‌گیرد.[۲]

ارگودوسگل به صو[رت] قاطع در رفع خونریزی در فواصل قاعدگی، خونریزیهای منشأ برونشها (اخلاط خونی)، خون آمدن از بینی، پیدایش خون در ادرار، بواسیرهای خونی، خونریزیهای روده در زمان ابتلای به حصبه و خونریزیهای معده اثر می‌نماید. بعلاوه در زنان، هنگامی که پس از برخاستن از بستر خواب، خون از آنان خارج می‌شود اثر درمانی دارد. از ارگودوسگل می‌توان جهت رفع حالت احتقان ریه (جلوگیری از تجمع خون در ریه)، مننژیت‌های حاد و غیره استفاده به عمل آورد. ارگو بر روی گندم روییده می‌شود و در باره گندم روایت موجود است.

اسم: ارگو را به فارسی سیخک، جو و به لاتینی سکال کورناتوم CORONATUMSECAL یا ری‌ارگو RAYERGOT می‌نامند.[۳]

ارگو رابه لاتینی: CLAVICEPS PURPUREA TUL CHARBON DU DU SELGLE, SEIGLE ERGOTE

۱- مجله برگ سبز، ص ۲۱، مهر ۱۳۷۱.

۲- گیاهان داروئی، پروفسور هانس فلک، ص ۲۱.

۳- فارماکوگ[نوزی] . دکتر [زرگری]، ص ۴۱۹.

به فرانسه: ERGOT DE SEIGLE

به ایتالیایی: SEGALE CORNUTA

به انگلیسی: ERGOTEDTYE, SPURRED RYE

و به آلمانی: ROGGENMUTTER,MUTTERKORN می‌گویند.[۱]

ارگو را نیز به لاتینی ERGOT OF RYE می‌نامند.[۲]

مقدار خوراک: گرد ارگودوسگل به مقدار ۰/۵ تا ۴ گرم در روز به صورت حب یا کاشه مصرف می‌شود ولی چون به سهولت فاسد می‌گردد از این جهت باید در مواقع احتیاج اقدام به تهیهٔ آن نمود. مصرف آن اگر به منظور بند آوردن خون در خونریزیها باشد، باید به دفعات ۰/۲ تا ۰/۵ گرمی و به فواصل نزدیک به هم (در هر نیم ساعت) صورت گیرد. برای اطفال، مقدار ۰/۱ گرم بر حسب هر یک از سنین در ۲۴ ساعت می‌تواند مصرف شود.

عصارهٔ روان آن که هر ۳۰ قطره یک گرم وزن دارد به مقدار ۱ تا ۵ گرم، مخلوط در یک پوسیون و برای اطفال به مقدار ۰/۱ گرم برای هر یک از سنین عمر در ۲۴ ساعت تجویز می‌گردد (عصارهٔ روان به علت غیر قابل فساد بودن، بر سایر اشکال دارویی آن ترجیح داده می‌شود).

* ازگیل

تعریف: از تیرهٔ گل سرخیان است و در بارهٔ گل سرخ روایت وارد شده است.

با توجه به مستدرکات زیر ازگیل، زعرور می‌باشد، زیرا عنوان ازگیل، این گیاه بررسی شد. نیز بعضی از کتب زعرور را زالزالک نامیده‌اند و گیاه زالزالک جداگانه بررسی خواهد شد.

چون در کتب مختلف، زعرور را بعضی زالزالک و بعضی ازگیل نوشته‌اند، بنابراین

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۴۲۰.

۲ـ گیاهان دارویی، دکتر هانس فلوک، ص ۲۱.

قسمتی از تحقیقات در بارهٔ زعرور در زالزالک و کاملش در ازگیل بیان شد.

اسم: ازگیل به لاتینی MESPILUS GERMANICA می‌باشد و نام دیگر آن ارونیا است.[۱] ارونیا، زعرور است.[۲] زعرور بر وزن عصفور میوه‌ای است که به فارسی گیل و به ترکی ازگیل می‌گویند.[۳] زعرَور را به ترکی یمیشا گویند.[۴] و به فرانسوی CRATAEGUS و اسم علمی یونانی آن را حادی المقدقه می‌گویند.

ازگیل را به عربی زعرور، ذوثلثه حبات و شجرة الدب گویند. این گیاه نوعی از آلو است و گویند: صحیح‌ترین آن، سیب صحرایی است و به فارسی دولانه، کیل و کالنج، به شیرازی لیلک و به اصفهانی گویج گویند و سرخ رنگ است.[۵]

در سوریه آن را مشمله می‌نامند که آن کلمهٔ ترکی است و مصریها نیز به همین نام می‌شناسند.[۶]

ازگیل را به فارسی کنوس و به انگلیسی ژرمانی و در کتب قدیم زعرور کبیر و کنوس طبری نامیده‌اند.[۷]

مزاج: سرد و خشک در درجهٔ اول است و معده را قوی می‌کند و صفرا را می‌شکند و یبوست‌آور است.[۸] بعضی گویند سرد و تر است و قبض و از سنجد قابض‌تر است.

خواص: قابض و مسکن تندی صفرا و خون و قی است و جهت اسهال و تقطیرالبول مفید و اشتها‌آور است، مقدار خوراک آبش تا بیست و پنج مثقال است.[۹]

در بیشتر خواص با زالزالک مشترک است. دارای ویتامین A مشابه جوهر هویج و ویتامینهای B و C و سرشار از تانن است.

میوه و برگ ازگیل به عنوان قابض و رفع التهاب امعاء توصیه و تجویز شده است. میوهٔ رسیدهٔ آن دارای قند و جوهر لیمو می‌باشد.

هستهٔ ازگیل را کوبیده و گرد آن را به مقدار یک قاشق چایخوری با چای یا شربت

۱ـ فرهنگ معین، ج ۲۱۹۱.
۲ـ محیط اعظم، ج ۱ ص ۱۳۹.
۳ـ الابنیه، ص ۱۷۲.
۴ـ تحفه حکیم، ص ۲۳۶، لاثانی.
۵ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۸.
۶ـ لسان العرب، ج ۱۷، ص ۸.
۷ـ زبان خوراکیها، ص ۱۹۷.
۸ـ الابنیه، ص ۱۷۲.
۹ـ تحفه حکیم، ص ۱۳۶.

ریشهٔ جعفری خورده سنگ کلیه و مثانه را دفع می‌کند.

یکی از پزشکان سرشناس اروپا معتقد است که اگر زنان باردار، گردن بندی از چوب ازگیل را به گردن آویزان نمایند، از سقط جنین آنها خودداری خواهد شد و برای این کار آمار زیادی نشان داده است.[۱]

دیسقوریدوس گوید: زالزالک درختی است خاردار و برگش به برگ درخت «لوقوراشی» شبیه است. میوه‌های کوچک سیب مانند دارد و از سیب کوچکترند. رنگ آن سرخ و خوشمزه است و در هر یکی از میوه‌هایش سه هسته موجود است. نوعی دیگر از زالزالک هست که آن را سیب بیابانی گویند. بیخ و میوهٔ این نوع مستدیرالشکل است.

صفرا را می‌کَند، در بند آوردن مواد مایع بدن از هر میوه‌ای اثربخش‌تر است. سردردآور و نیز با معده ناسازگار است. چون قابض است، بول را بند نمی‌آورد.[۲]

* اسانس پاچولی

تعریف: اسانسی است که از نوعی گیاه هندی گرفته می‌شود و در صنعت عطر سازی کاربرد وسیعی دارد.[۳]

* اسب

تعریف: اسب پستانداری از راستهٔ فرد سمان، جزء تیرهٔ سُم داران و دارای گونه‌ها و نژادهای مختلف است. این حیوان در موارد مختلف زندگی انسان مورد استفاده قرار می‌گیرد، از قبیل: سواری، کشیدن گاری و درشکه، حمل و نقل بار، شخم زدن، اسب دوانی و غیره.[۴]

اسم: اسب را به لاتینی: caballus[۵]equus، به عربی: فرس، خیل و حصان، به

۱ـ زبان خوراکیها، ص ۱۹۷.
۲ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۱۴۱.
۳ـ معارف گیاهی، ج ۳، ص ۳۶۶.
۴ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۲۶.
۵ـ همان، ص ۲۲۶

سانسکریت: اشو، گهوتک و ماده اسب را مادیان، به هندی نر را گهوڑا و ماده را گهوڑی و به انگلیسی نر را Horse و ماده ، Mare[۱]، به ترکی آت، به هندی گهو طراواس و بچهٔ آن را به عربی مهر و به فارسی کرّه می‌نامند.[۲] شیر اسب ماده را به عربی لبن الرماک می‌گویند.[۳]

خواص: نوشته‌اند که گوشت اسب شجاعت و قساوت قلب می‌آورد و غلیظ‌ترین گوشتها است و خونی که از خوردن گوشت آن در بدن تولید می‌شود، سوداوی، لکن موافق افرادی است که دارای بادهای سرد می‌باشند. گوشت اسب مانند گوشت شتر باز کنندهٔ منفذهای پوستی و کباب آن با شیر مقوی باه سرد مزاجان است. چنانچه زوایدی که بر زانوی اسب می‌باشد و آن را پر اسب گویند، بکوبند و با سرکه بخورند، نافع سردرد و آشامیدن پنیر مایهٔ آن به مقدار نیم مثقال جهت اسهال مزمن، زخم روده‌ها و امراض پوستی نافع است.

مالیدن پوست کرّه اسب با موی سوخته و آب دافع دانه‌های چرکی می‌باشد و سرگین آن در خواص مانند سرگین الاغ است. مالیدن خود آن تغییر دهندهٔ رنگ لکه‌های سفید و مالیدن پوست با موی سوختهٔ اسب نافع جوشهای پوستی است و اگر عرق آن را بر زهار طفل بمالند موی آن نمی‌روید و بواسیر را دفع و چکاندن قطرهٔ آن در گوش جهت تسکین درد آن و در بینی جهت خون دماغ مفید است.[۴]

مالیدن حل شدهٔ سوختهٔ پوست کرّه اسب در آب نافع جوش بدن است. **نفع مخصوص:** پنیر مایهٔ مادیان در علاج زخم روده، رودل و اسهال مزمن نافع است.[۵] **گوشت سوختهٔ** آن **نافع** اسهال رطوبی و خوردن سرخ کردهٔ آن مولد اخلاط فاسد است. **خون تازهٔ اسب سمّ** کشنده است. اگر کسی دندان اسب را بر کمر ببندد نافع کمر درد است. خوراک ۲ گرم از پنیر مایهٔ اسب اسهال مزمن و زخم روده‌ها را بر طرف می‌سازد.[۶] شیر اسب مفرح، جلا دهنده، مفتح، مقوی باه، اشتهاآور، مدرّ و در امراض مجاری بول

۱ـ لاثانی لغات الادویه و مفردات ص ۲۴۹. ۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۴۳.
۳ـ مفردات، ص ۲۴۹. ۴ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۴۳.
۵. قانون در طب، ج ۲، ص ۲۸۲. ۶. بستان المفردات، ص ۷۱.

مفید است. رساندن آن در رحم زنان حامله، به جنین استحکام می‌بخشد و مدر حیض می‌باشد. از شیر اسب دارویی به نام کومس تهیه می‌گردد که آن را در مرض سل تجویز می‌کنند.[۱] در طب جدید از اسبهای سالم واکسنهای خناق، آنتی توکسین، آنتی دیفتریا و ضد کزاز گرفته می‌شود. از سرم اسب معمولی serumnormal Horse در خونریزی زخمها و رساندن پروتئین به بدن انسان استفاده می‌شود. در استفاده از آن به طور تزریق ۲۰ تا ۳۰ سی سی زیر پوست و برای توازن انجماد خون، ۱۰ تا ۲۰ سی سی در رگ تزریق می‌شود.

طرز تهیه سرم: برای جلوگیری از مرض باسیلیری دیسانتری: میکروبهای دسانتر (اسهال خونی) را گرفته و خشک کرده به اسب تزریق می‌کنند. سرم Antimeningoccicum یا Meningitis (یعنی سرم امراض مغزی سرسامی) هم از خون اسب تهیه می‌شود.

طرز تهیه: استرینهای (میکروبها) این امراض را از چهار مریض گرفته، محلول درست کرده و به اسب تزریق می‌کنند و بعد از این عمل دوباره از اسب خون می‌گیرند و سرم تهیه می‌کنند. مقدار مصرف: ۲۰ سی سی سرم در ستون فقرات تزریق می‌شود.

سرم انتی توکسی نم تی تانی کم Antitoxihum Tetanicum یا Tetanus Antitoxin که از خون یا پلاسمای اسب سالم گرفته می‌شود، در امراض کزاز تزریق می‌گردد.

سرم Antitoxihum scarlatinae streptoc occicum که در مرض تب سرخ (اسکارلت = scarlet) نیز از خون اسب درست می‌شود. ساخت سرم تحت برنامه تندرستی و بهداشتی تهیه و برای جلوگیری از امراض گوناگون تجویز و بیشتر از خون اسب تهیه می‌شود، این برنامه را بیولوژیکال پرودکس Biological products می‌گویند.[۲]

۱ـ المفردات، ص ۲۴۹.

۲ـ دستور بریتانی، ص ۱۸۹۸ـ۱۸۹۲.

* اسپرک

تعریف: در کتب طب سنتی ورس و ورث آمده. گرم و خشک است در طبیعت و مقوی، محرّک، مفرّح و برای رفع خفقان و ایجاد هیجان موثر می‌باشد و مقوی نیروی جنسی است و مضر ریه، از این نظر باید توأم با گیاهان اصلاح کننده نظیر مصطکی و کتیرا خورده شود مقدار خوراک آن تا ۵ گرم و بدلش نصف وزن آن زعفران است.[۱]

* اسپند

تعریف: در روایات متعددی از پیامبر ﷺ آمده است که اسپند هفتاد مرض را شفا می‌دهد و نیز در روایتی دیگر اسپند را نافع ترسو بودن نوشته‌اند. تخم اسپند مورد استفادهٔ طبی دارد. مزاج اسپند گرم در درجهٔ سوم و خشک در درجهٔ دوم می‌باشد.

اسپند نافع: جذام، ترس، نفخ، صرع، فلج، جنون، استسقاء، یرقان، قولنج، سیاتیک، سودا و بلغم، ضعف باه، سرعت انزال، ضعف دوران حاملگی، آسم، لاغری، سختی حیض و ادرار، کمر درد، کرم و کم خوابی است. اسپند دارای مواد طبی حرملین و حرمین است. مقدار خوراک اسپند از یک تا پنج گرم است (طبق دستور). مضر گرم مزاجها است و مصلحش سکنجبین و غذاهای ترش می‌باشد. محل رویش، در اکثر نواحی بایر و حاشیه‌های کویر است.

اسپند گیاهی است علفی، پایا، به ارتفاع حدود ۳۰ تا ۴۰ سانتی‌متر، از مشخصات این گیاه آن است که ظاهری بوته مانند، پر برگ، به رنگ سبز زیبا و برگهایی با تقسیمات باریک، دراز و نامنظم دارد. میوه‌اش پوشینه، کروی و محتوی دانه های متعدد و سیاه رنگ می‌باشد. قسمت مورد استفادهٔ آن، دانهٔ گیاه است.[۲] این گیاه از تیرهٔ سدابیان است.[۳]

اسپند دارای دو نوع است: سیاه و سفید.[۴] دارای ذائقه‌ای بد مزه، دانه‌ای سیاه و بویی تند می‌باشد.[۵] برگ آن گرد و ساقه‌اش به اندازهٔ یک ذراع است، از یک شاخه می‌روید،

۱ـ معارف گیاهی، ج ۶ ص ۲۸۴.
۲ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۴۴۸.
۳ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۶۹.
۴ـ بستان المفردات، ص ۵۲.
۵ـ المفردات، ص ۷۹.

بیخ آن کوچک، تخم آن سیاه و به اندازهٔ خردل و خاصیت آن تا چهار سال باقی می ماند.[۱]
مضر گرم مزاجها است و مصلح آن سکنجبین و غذاهای ترش است.[۲] برای اشخاص صفراوی مزاج ضرر دارد و مصلح آن میوه‌های ترش است.[۳] دانهٔ اسپند اثر سمی دارد.[۴]

اسم: به فرانسه و انگلیسی: Harmel

به آلمانی: Syrische Raut

به ایتالیایی: Ruta Della Siria

و به عربی: غلقة الذئب، سذاب بری و حرمل می‌گویند.[۵]

به اسامی اسپند ، حرمله و سداب بری آمده است.[۶] به انگلیسی عرفی Syria Rue و به فرانسوی Rue Sauvage می‌گویند.[۷] نیز به عربی، حرمل، به یونانی مولی و اسطرماطوس، به سریانی زرع، سیاسا و سیاد، به فارسی شیرسا و سپند سوختنی، به هندی اسپند ، چرهل ولو ، به سانسکریت سرپ و نگشتر، به پنجابی اسپند لاهوری می‌گویند. حرمل کلمه‌ای عربی است و گویند سریانی می‌باشد. به عربی عامه اسفند ، به فارسی شیر ساو و سپند سوختنی و به هندی اسپند گویند.[۸] اسم علمی اسپند ، پیگانم حرمله است.[۹] به مشهدی سپنج، به عربی حرمل و در قائنات، شامه به معنای بودادنی است.[۱۰]

روایت:

زیدبن علی از پدرانش نقل کرده است که رسول خداﷺ فرمود: اسپند شاخه و برگ و میوه‌ای نمی‌رویاند مگر این که فرشته‌ای مامور است که آن را به آنجایی که باید برسد، برساند یا خشک شود و در ریشه و شاخهٔ آن تعویذ (به گردن انداختن اطفال برای

۱ـ محیط اعظم، ج ۲، ص ۱۳۹.
۲ـ المفردات، ص ۷۹.
۳ـ بستان المفردات، ص ۵۲.
۴ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۴۴۸.
۵ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۴۴۸.
۶ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۶۹.
۷ـ فارماکو گرافیا، ص ۲۵۲، مفردات، ص ۷۹.
۸ـ محیط اعظم، ج ۲، ص ۱۳۹.
۹ـ لسان العرب، ص ۱۵۵.
۱۰ـ حکیم اسفندیاری.

جن زدگی) هست و دانه‌اش هفتاد مرض را شفا می‌دهد و با کندر مداوا می‌کند.[۱]

پیغمبر اکرم صلی‌الله‌علیه‌وآله فرمود: هر کس چهل روز یک مثقال اسپند را بنوشد، حکمت در دل او روشن می‌گردد و از هفتاد مرض نجات می‌دهد که کمترین آن جذام است.[۲] روایت است که پیامبری از ترسو بودن امتش به خداوند شکایت نمود، خداوند به وی فرمود: به امت خود دستور بده که اسپند را بنوشند، زیرا اسپند بر شجاعت مرد می‌افزاید.[۳]

ترکیب شیمیایی:

اسپند تخمی است که چهار درصد آن جوهر نمکیات و دو ثلث آن ماده‌ای به نام حرملین است که سمی تشنج آور می‌باشد.[۴] در تخمهای اسپند ۳٪ آلکالویید و دو ماده به نام حرمن و حرمل است که از این دو ماده ۲ جزء از ۳ جزء حرملین حاصل می‌گردد.[۵]

حرملین توسط گویل در سال ۱۸۳۷ میلادی کشف شده است. پی حرمین به وسیلهٔ فرنجی در سال ۱۸۴۷ کشف شد. فرنجی بیان کرده است که مقدار جوهر آن ۴٪ است که دو ثلث آن حرملین و یک ثلث حرمین است.[۶]

دانهٔ اسپند دارای آلکالوییدهایی نظیر هارمین Harmine، هارمالین Harmalin و همچنین حارمالول Harmalol است. حارمالین Harmalline به فرمول C13 H14 N2O و به وزن ملکولی ۲۱۴/۲۶ است. حارمالین به صورت بلوریهای منشوری دو هرمی ارتورومبیک و یا ذرات قرصی شکل در حلال متانول و یا بلوریهای هشت وجهی رومبیک در حلال اناتول به دست می‌آید. در گرمای ۲۲۹ درجه تا ۲۳۱ درجه ذوب می‌شود. به مقدار بسیار کم در آب، الکل و اتر ولی به طور کامل در الکل خیلی گرم و اسیدهای رقیق حل می‌گردد. حارمالین از نظر درمانی دارای اثر نیرو دهندهٔ سیستم مرکزی اعصاب و ماده‌ای سمی است. مقدار کشندهٔ آن در موش صحرایی ۱۲۰ میلی گرم بر حسب هر کیلو گرم وزن جانور می‌باشد.[۷]

۱ـ طب الائمه، ص ۶۷. ۲ـ بحار، ج ۶۶، ص ۲۳۵. ۳ـ مکارم الاخلاق، ص ۲۱۲.
۴ـ دستور بریتانی، ص ۱۲۷۱. ۵ـ المفردات، ص ۷۹.
۶ـ فارماکو گرافیا، ص ۲۵۲. ۷ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۴۴۸.

خواص:

برندهٔ خلطهای سفت و چسبنده، ملطف، مدر شیر، بول و حیض، مرطوب، بخارآور و مسکر است. مکیدن اسپند ، تحلیل کنندهٔ بادهای زیاد و در اخراج سودا و انواع بلغم بسیار مفید است. مقدار خوراک آن تا سه مثقال می‌باشد. بوییدن و مالیدن روغن آن، بدن را گرم می‌کند و خوردن دانهٔ آن جهت صرع، فلج، جنون، فراموشی و سایر امراض سرد مغزی و عصبی مفید است. نیز جهت گرم کردن مغز و بدن، رفع استسقاء، یرقان، سدد، قولنج و سیاتیک نافع است.[۱]

شیخ می‌فرماید: اسپند قطع کنندهٔ اخلاط و نرم کننده است و مالیدن محلول آن بر مفاصل، درد را از بین می‌برد. دیسقوریدوس گوید: ساییدهٔ اسپند را با عسل و زهرهٔ کبک یا زهرهٔ مرغ خانگی و آب رازیانه (بادیان) مخلوط کنند، کم سویی چشم را از بین می‌برد.[۲] به سبب لطافتی که در آن است رطوبات را می‌خشکاند و محلل آنها است.[۳] برای مداوای سنگینی گوش و رفع وز وز آن، دانهٔ اسپند را در آب ترب و روغن زیتون جوشانیده و صاف کرده و چند قطره درگوش بچکانند. خوراک کفلمهٔ دانهٔ آن به صورت درسته به مقدار ۶ نخود، نافع سیاتیک می‌باشد و این دستور تا ۳ روز ادامه داده شود، بعد از ۳ روز خوراک آن را ۸ نخود کنند و به همین ترتیب تا ۲۱ روز مقدار آن را زیاد کنند تا این که روز آخر ۲۰ تا ۲۴ نخود از آن مصرف شود. کسانی که گرم مزاج هستند، نباید مقدار خوراک آن را زیاد کنند.

توجه:

ساییده و جوشاندهٔ اسپند ، سمی می‌باشد. مقدار خوراک آن برای نفخ معده ۶ نخود است و کسانی که گرم مزاج هستند ۳ نخود از آن را بخورند. چکاندن روغن اسپند در بینی، نافع زکام سرد است.

۱ـ محیط اعظم، ج ۲، ص ۱۳۹.

۲ـ قانون، ج ۲، ص ۱۵۲؛ قرابادین کبیر، ص ۱۷۶.

۳. صیدنه، ص ۵۸.

دستور گرفتن روغن از اسپند: اسپند را کاملاً ساییده تا پودر شود، سپس آن را در ظرفی قرار داده و روی آتش ملایمی بگذارند تا گرم شود. بعد به وسیلهٔ آب روی آن را مرطوب کنند، به هم بزنند و این کار را ادامه دهند تا این که چربی روغن نمایان شود. سپس ظرف را از روی آتش برداشته، اسپند چرب شده را فشار داده تا روغن از آن جدا شود. مالیدن روغن اسپند برای امراض سیاتیک، بواسیر و روماتیسم مفید است.[۱]

اسپند را در نسخهٔ ضماد کبریت استعمال کرده‌اند. این ضماد را با سرکه مخلوط نموده بر طحال می‌گذارند، نافع بزرگ شدن طحال است. نیز دوایی به نام معجون اسپند سوختنی را برای ضعف باه و علاج سرعت انزال توصیه کرده‌اند. نسخهٔ معجون ریگ ماهی، برای ضعف اعصاب و باه و رقیق بودن منی استعمال می‌شود. معجون زنجبیل نافع امراض سیلان و درد رحم، ضعف دوران حاملگی و ضعف باه مردان می‌باشد.[۲]

اسپند مسکن، مقوی باه، چاق‌کنندهٔ بدن، دافع بلغم، باد شکن، مصلح اخلاط غلیظ و مدر بول حیض است. درویشانی که آن را می‌سوزانند اعتقاد دارند که نظر بد را از بین می‌برد و چشم زخم را دور می‌کند. مصفی خون است و برای درد استخوان نافع است چنانچه زن، تخم اسپند شسته شده را با آب جوشیده به مقدار نیم تا یک مثقال روزی سه مرتبه بخورند، حیض را باز می‌کند و بیماریهای سرد مثل لقوه، فلج، فراموشی، سیاتیک، سرفه و تنگی تنفس را مفید و رطوبتهای کثیف را از سینه و ریه صاف می‌گرداند.

محل رویش:

بیشتر در نواحی مرکزی و شرقی و جنوبی و غربی آسیا در آب و هوای بحرالرومی یا معتدل و نواحی استوایی می‌روید.[۳]

این گیاه در بسیاری از نواحی بایر و حاشیه‌های کویر ایران، راه تهران به قم، اصفهان،

۱ـ حکیم اسفندیاری. ۲ـ همدرد، ص ۲۷۰ـ۲۵۹ـ۱۹۲.

۳ـ فرهنگ معین، ج ۲، ص ۲۶۹.

تهران به قزوین، گیلان: رستم آباد و رودبار، اطراف کرج، تبریز، بختیاری، لرستان: ازنا در ۸۰۰ متری، کرمان، فارس، بوشهر، بلوچستان، سیستان، لوتک، خراسان: نزدیک بیرجند، گناباد، نزدیک نیشابور، کاشان، قزوین، قم، راجرد در ۱۷۰۰ متری، سمنان و دامغان می‌روید. به حالت خودرو در بسیاری از اراضی بایر شمال آفریقا، منطقهٔ مدیترانه، ترکیه، سوریه و ایران می‌روید.[۱] در مناطق شام و سینا دیده می‌شود.[۲]

نسخه:

تخم اسپند و تخم کتان، را ساییده با عسل مخلوط کرده بلیسند، برای مرض تنگی نفس نافع، باد روده‌ها را تحلیل و مغز و اعضای بدن را گرم می‌کند. جوشاندن اسپند در روغن زیتون و چکانیدن آن در گوش کر، گوش را باز می‌نماید. خاصیت اسپند تا چهار سال باقی می‌ماند و مقدار خوراک آن از نیم تا یک مثقال است.[۳]

اسپند عرق آور، مدر حیض و کرم کش است.[۴] نافع سیاتیک، امراض سر و مغز و امراض سرد مثل فلج و لقوه است. خوراک آن از ۴ تا ۹ گرم است. ریه و سینه را از رطوبت غلیظ صاف می‌کند. مقوی باه و چاق کننده و مدر بول و حیض است، در مرض یرقان و استسقاء نافع است و اعضاء بدن را گرم می‌کند و جوشاندهٔ آن در امراض سینه و تنگی نفس مفید است. چکاندن سوزاندهٔ آن با روغن زیتون برای درد گوش مفید می‌باشد و ضماد آن برای دردهای بادی، سستی و فلج مفید است.

سودا و امراضی که علت آن سردی است مثل کمر درد، سستی، فلج، شل و ضعف قوهٔ باه در زن و مرد را نافع است. شیر زنان را زیاد کرده و مدر حیض می‌باشد و برای خوردن، به طور معجون با روغن شیرین و عسل مخلوط کرده استعمال می‌شود. دکتر جی گویال تجربه نموده که جوشانده و تنطور اسپند ، مدِر حیض است و نیز بیان می‌کند که برگ آن دارای کمی اثر بنگ و کمی نشئه آور است. خوراک ۲ سی سی تنطور حرمل

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱ ص ۴۴۹.

۲ـ لسان العرب، حرف ح، ص ۴۵۵.

۳ـ المفردات، ص ۷۹.

۴ـ دستور بریتانی، ص ۱۲۷۱.

برای تسهیل زایمان تجربه شده است. اکثر ماماها جوشاندهٔ آن را برای آسانی زایمان استعمال می‌کنند. [۱] دانه این گیاه در طبابت های قدیم اعراب، به عنوان خواب‌آور، معرق، ضدکرم و قاعده آور مصرف داشته است. هنوز هم در طب عوام کم و بیش مورد استفاده قرار می‌گیرد. [۲]

* اسپیره

تعریف:

اسپیره لغت فارسی است. غده‌های زیرزمینی این گیاه قابض و مدر است و گلهای آن نیز مسهل و مدرّ می‌باشد، از دم کردهٔ ۶۰-۳۰ گرم غدهٔ آن در ۱۰۰۰ گرم آب جوش در موارد استسقاء، اسهالهای ساده و ناراحتیهای ششها استفاده می‌شود. [۳]

۱- فارماکو گرافیا، ص ۲۵۲.
۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۴۴۸.
۳- معارف گیاهی، ج ۶، ص ۴۹۲.

* استبرق

تعریف:

در آیات و روایات متعددی از استبرق و سندس نام آورده شده است که به بعضی از آنها اشاره می‌شود. درختچهٔ کوچک و زیبایی است و تا ارتفاع هزار متر از سطح دریا دیده می‌شود. شیر گیاه، برگ، ریشه و پنبه‌اش به صورت مالیدنی و در بعضی مواقع طبق دستور، به صورت خوردنی استعمال می‌شود.

استبرق درختچهٔ کوچک و زیبایی است. برگهای آن به‌پایه، پهن، بیضی شکل و نوک تیز است و سطح فوقانی و تحتانی آنها را در جوانی کرکهای سفیدرنگ و کم دوامی پوشانیده است که بتدریج پس از رشد برگ می‌ریزد و از میان می‌رود. پوست تنهٔ آن سفید مایل به شکری است. گل آذین آن نیز با کرکهای سفید زیاد پوشیده شده و گلهای بنفش زیبای آن در آخر اسفند شکفته می‌شود.[1]

استبرق بوتهٔ معروفی است که معمولاً یک متر بلند می‌شود. برگهای آن پهن و کلفت

۱ـ ثابتی، دکتر حبیب الله، جنگلهای ایران، انتشارات کتابخانه ابن سینا، انتشار دی ماه ۱۳۴۶، ص ۱۹۰.

است و از شکستن شاخ، برگ و گل آن شیر خارج می‌شود. گل و برگهای استبرق کوچک و مشابه نرگس است. در میان گل آن چیزی مشابه میخک است که به آن قرنفل ملار می‌گویند.

میوهٔ استبرق مشابه انبه است که پس از خشک شدن ترکیده و از داخلش پنبه‌ای مانند پنبهٔ سنبل بیرون می‌آید. تخمهای استبرق مشابه عدس است. بر روی این درختچه رطوبتی منجمد می‌شود. که آن را صمغ العشر یا سرک العشر می‌گویند که به رنگ زرد است. استبرق در فصل تابستان و در زمینهای ریگزار و بیابانی روییده می‌شود. رنگ برگ و ریشهٔ آن زرد و دارای گلی سفید و طعمی تند و تلخ است.[1]

این درختچه به ارتفاع حدود ۳ تا ۴ متر و دارای شیرابه سفید رنگ تلخ و تند مزه است. شاخه‌های جوان آن از کرکهای سفید پوشیده شده است. برگهای آن سبز متمایل به آبی، ضخیم، سفید آردی و کرکدار تقریباً بدون دمبرگ، تخم مرغی و در محل اتصال دارای موهایی است. رنگ گلهای استبرق صورتی یا صورتی متمایل به بنفش است که از اسفند ماه تا نیمه اول پاییز دیده می‌شود. قدرت روییدن بذر این درختچه در نهالستان در کیسه‌های پلاستیکی بسیار خوب بوده و پس از ۸ تا ۱۰ ماه از تاریخ کشت بذر (در بهار) می‌توان آن را به تپه‌های شنی منتقل نمود. بذر پاشی مستقیم آن در تپه‌های شنی تاکنون آزمایش نشده است. نیز ثابت شده است که تنها درختی که در ایام خشکسالی موفق بوده، استبرق است.

در کتاب گیاهان کشاورزی ایران تالیف دکتر صحت نیاکی به نقل از آیة ا... جزایری ذکر شده است که سابقاً در شهرهای مختلف خوزستان غلب لب را مانند پنبه کشت می‌نمودند بعد از رسیدن، الیاف آن را از دانه جدا نموده و با آن پارچه مخصوصاً دیبای معروف شوشتر که شهرت و ارزش جهانی داشت می‌بافتند. معروف است که پردهٔ مکه را از الیاف این گیاه می‌بافتند و با تشریفات ویژه‌ای آن را می‌فرستادند.[2]

استبرق شامی غوزه‌ای دارد با دانه‌های بسیار که به هر یک از آنها رشته‌های برّاق

۱ـ المفردات، ص ۵۹. ۲ـ موسسهٔ تحقیقات جنگلها و مراتع.

ابریشمی چسبیده است.[1] استبرق لباس پاکیزه، ضخیم و خوب است که لفظ آن از فارسی به عربی برگردانده شده است.[2] سندس از استبرق لطیف‌تر است.[3]

اعراب بیابانی از آن بالش تهیه می‌کنند. نوعی از استبرق سمی است به طوری که نشستن در سایهٔ آن درخت کشنده است. برگش مدور و نوعی شبیه به برگ درخت گز و گلش سفید و میوه‌اش مثل نخود و مایل به سرخی می‌باشد. کیسوسن بن مالث گوید: که از این نوع شکری می‌گرفته‌اند که با وجود شیرینی، خوراک دو مثقال آن در سه روز کشنده است.

CALOTROPIS PROCERA جسنه برّیة من الفصیلة الصقلابیه تنمو فی بلاد الغرب فیصنعون حبالاً من لحائها و علیهاکلام فی الادب‌العربی عشریة DECUMARIA.

ترجمه: استبرق گیاهی بیابانی است که از صقلابیه (اسلاو: شامل قسمتهایی از یوگسلاوی و چکسلواکی) آمده و در بلاد غرب می‌روید که در بالای شاخه‌های آن تورهایی می‌گذارند. در کلام ادب عربی به نام عشریه آمده چون ده گل دارد.[4]

استبرق ساتن سبزی است که معمولاً آن را در انگلستان و هند می‌پوشند.[5]

استبرق از گیاهان کائوچوئی ایران است.[6]

چنانچه پیرمردهای شهرهای جنوب به خاطر دارند، ۸۰ سال پیش از این گیاه پارچه تهیه می‌نمودند.[7]

دیبا را در شوش از درخت و در شوشتر از الیاف آن می‌ساختند.

پروفسور پُپ آمریکایی در کتاب تاریخ صنایع ایران می‌نویسد: پارچه دیبا از صادرات ایران بوده است.

به علت این که در مناطق حارّه به وجود می‌آید و ثابت است که در قم و کاشان هم

۱ـ فرهنگ مصاحب، ج ۱، ص ۱۲۵.
۲ـ دائرة المعارف باستانی.
۳ـ لغت نامه مجمع البحرین.
۴ـ لسان العرب، ج ۱۷، ص ۱۵۷.
۵ـ فرهنگ کتابستان دارو، ص ۵۰.
۶ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۴۰.
۷ـ دکتر فاضل موسوی.

می‌روید. گفته می‌شود پارچهٔ مکه را از آن می‌بافتند و کاغذ را نیز از آن می‌ساختند.

فرهنگ روستایی از دائرةالمعارف فلاحتی (تألیف دکتر تقی بهرامی، صفحهٔ ۱۳۱۷) در موضوع استبرق چنین آورده است:

استبرق گیاهی است که نوعی از آن در آمریکا می‌روید، ولی تارهای آن به کار نخ ریسی و پارچه بافی نمی‌آید. استبرق ایران هم، تخمهایش به کار نخ ریسی نمی‌آید، ولی برّاق‌تر از نوع آمریکایی است و از ساقهٔ آن می‌توان مانند کتان، شاهدانه و کنف در نساجی استفاده کرد.

این گیاه سابقاً کشت می‌شده و از الیاف میوهٔ آن (مانند پنبه) که دارای جلایی شبیه ابریشم است، دیبای معروف شوشتر را می‌بافتند.

استبرق گیاه مناسبی برای تثبیت ریگهای روان است.[۱]

پروفسور پوپ آمریکایی در کتاب خود از یک الیاف در منطقهٔ شوشتر نام برده که از آن پارچه‌های ظریفی تهیه می‌شده است.

اسم: استبرق نام دو گونه درختچه Calotropis Gigantea و Asclepias Gigantea از تیرهٔ کتوسها است. استبرق را:

به فرانسه: Asclepiade

به انگلیسی: Bow String,Mudar Plant,Mudar

به آلمانی: Grosse Mudarpflanz

به ایتالیایی: Asclepiade

و به عربی: عشر و به فارسی: جیوهٔ گیاهی و استبرق می‌نامند.[۲] نام علمی درختچهٔ استبرق Calotropis Procera از خانوادهٔ Asclepiadaceae است.

این گیاه در خوزستان به نام غلب لب، خرک، مدان و عشار نامیده می‌شود.[۳] در فارس به نام خزق و در نقاط دیگر به برگ مدار و زهرناک معروف است.[۴] استبرق را به فارسی

۱ـ تحقیقاتی از دانشگاه امیرکبیر.

۲ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۳۴۴؛ همدرد و فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۴۰.

۳ـ تحقیقات جنگلها و مراتع، ارسالی از دانشگاه امیرکبیر.

۴ـ فرهنگ روستایی، ص ۳۱۷.

خرک، به اردو آگ و ملار و آکن، به انگلیسی Caletropis Swallo و میوهٔ آن را به هندی آگادودا می‌نامند.[۱] استبرق را عشر می‌گویند که از تیرهٔ گیاه اسکلی پیاداسیا می‌باشد.[۲]

نام آن در فارسی: استبرق و خرک، در خوزستان: غلبلب، عشر و غرق، در کرمان و بلوچستان: کرک و به انگلیسی:Green Satin می‌نامند.[۳] استبرق کلمه‌ای فارسی است که به عربی برگشته است.[۴] این گیاه در شیراز و به طور کلی در فارسی به استبرق، در دزفول و شوشتر به غلب لب، در اهواز به عوشر، عشر، در دشتستان به غرق، در بم به نرما شیر بژه کرک و در بین لار و بندر عباس به خرک مشهور است.[۵]

آیات و روایت:

«أولئکَ لَهُمْ جَناتٌ عَدْنٍ تَجري مِنَ تَحْتُهِم الأنهارُ یُحلّون فیها مِنَ أَساوِرَ مِنْ ذَهَبٍ وَ یَلبَسوْنَ ثِیاباً خُضْراً مِنْ سُنْدسٍ وَ إسْتَبْرَقٍ مُتَّکِئینَ فیها عَلَی الارائِکِ نِعْمَ الثّوابُ وَ حَسُنَت مُرْتَفَقاً». برای آنها باغها و بهشت‌های عدن[۶] هست که از زیر آنها جویها جاری می‌شوند. در آنجا بر دستهایشان بازوبندهایی از طلا و در آنجا لباسهای کبود از سندس و استبرق می‌پوشند و بر مبلها تکیه می‌کنند و چه ثواب و پاداش خوب و مقام عالی.[۷] **«وَ یَلْبَسُوْنَ ثِیاباً خضراً مِنْ سُنْدسٍ وَ إسْتَبْرَقٍ».** و می‌پوشند لباسهای سبز از سندس و استبرق.[۸]

نوعی ابریشم که با طلا بافته می‌شود را به دلیل برّاق بودنش استبرق می‌گویند.

«وَ یَلْبَسُوْنَ مَنْ سُنْدُسٍ وَ إسْتَبْرَقٍ مُتَقابِلینَ». خداوند در قرآن بهشتی ها را وصف می‌کند که لباس سندس و استبرق می‌پوشند.[۹]

«مُتَّکِئینَ عَلَی فُرُشٍ بَطائِنها مِنْ إسْتَبْرَقٍ وَ جَنَی الْجَنَّتَیْنِ دانٍ». و باز خداوند می‌فرماید: در بهشت به فرشها تکیه می‌کنند و استبرق می‌پوشند و میوه‌ها را می‌چینند.[۱۰]

۱ـ المفردات، ص ۵۹.
۲ـ لسان العرب، ج ۱۷ ص ۱۵۷.
۳ـ جنگلهای ایران، ص ۲۹۰؛ فرهنگ کتابستان، ص ۵۰.
۴ـ دائرة المعارف، فرید وجدی.
۵ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۳۴۶.
۶ـ نام محلی در وسط بهشت.
۷ـ کهف: ۳۱.
۸ـ همان.
۹ـ دخان: ۵۳.
۱۰ـ الرحمن: ۵۴.

«عَالِيَهُمْ ثِيَابُ سُنْدُسٍ خُضْرٌ وَ إِسْتَبْرَقٌ». و در روی آنها لباسهای سندس سبز و استبرق می‌پوشند.[۱]

امام صادق علیه‌السلام فرمود: هر که بپوشاند برهنهٔ مومنی را، می‌پوشد از لباس سندس و استبرق بهشت و در حفظ و ضمان خداست تا تاری از آن باقی باشد.[۲]

مزاج: برگ و شاخهٔ آن گرم و خشک در درجهٔ سوم و مزاج شیر آن که به شکرالعشر معروف است گرم و خشک در درجهٔ چهارم است. مالیدن پختهٔ برگ و شاخهٔ استبرق نافع فلج، تشنج، سستی اعضاء، خوره، زخمهای بد، سفلیس و چرک می‌باشد. پنبهٔ آن خون را بند می‌آورد و گوشت جدید می‌رویاند. شیر استبرق مو را از بدن جدا می‌کند، نافع بواسیر، کچلی، قوبا و سعفه است. شیرابهٔ این گیاه در ترکیب بعضی سموم وارد می‌گردد و محتوی کائوچوک و گلوکزیدی به نام کالوت روپین است. استبرق گیاهی سمی است و باید بعد از اصلاح مصرف شود. محل رویش آن خوزستان است.

مزاج شیر آن در درجهٔ چهارم گرم و خشک و مزاج گل، شاخه، ریشه و برگ آن در درجهٔ سوم گرم و خشک است.[۳]

ترکیب شیمیایی: استبرق از گیاهانی است که از آن موادّ سلولز حاصل و از این سلولز ابریشم صنعتی ساخته می‌شود.[۴]

شیرابهٔ این گیاه در ترکیب بعضی سموم وارد می‌گردد و محتوی کائوچوک و یک مادهٔ گلوکزیدی به نام کالوت روپین calotropine می‌باشد که از سموم قلبی است. سرم این شیرابه خطرناک است و اختلالات بینایی به وجود می‌آورد. بوی آن شبیه بوی شوکران و عمل آن می‌باشد.

خواص: در کشورهای اروپایی از این گیاه به علت خطرناک بودن استفاده به عمل نمی‌آید، ولی شهرت درمانی فراوان در بعضی کشورها مانند هند دارد.

۱ـ انسان: ۲۱.
۲ـ حلیة المتقین، ص ۳۷۶.
۳ـ المفردات، ص ۵۹.
۴ـ دستور بریتانی، ص ۱۲۸

ریشه‌اش دارای اثر قی‌آور شدید است. در برخی از نواحی هند و مالزی از ریشهٔ این گیاه در مداوای جذام، برخی بیماریهای جلدی مانند سوداء و رفع اولسرهای سفلیس، استفاده به عمل می‌آورند. برای آن اثر خلط آور، مقوی، مقوی معده، قی‌آور و معرق قائلاُند. این گیاه را جیوهٔ گیاهی نیز می‌نامند، زیرا در مداوای سفلیس برای آن اثر قاطع قائل می‌باشند. گرد پوست این درختچه در هند، جهت رفع دیسانتری حاد به کار می‌رود.[1]

این گیاه به علت گیسی که دارد زداینده است. بینایی را قوی می‌کند و نافع شش می‌باشد. با شیر شتر داروی استسقاء و نافع کلیه و مثانه است.[2]

مالیدن شیر آن نافع گزیدن حیوانات سمی است و بعضی از اطباء جوشاندهٔ برگ آن را در امراض تب و لرز و سوزاک استعمال می‌کنند.[3]

مالیدن برگ استبرق با روغن گل نافع امراض فلج، لقوه، درد مفاصل و ورمهای سرد می‌باشد و در بعضی از نسخه‌ها به کار می‌رود.[4]

پوست آن نافع هیضه است و بعضی اطباء آن را برای این مرض همراه با فلفل سیاه و نعناع ساییده، قرص کرده می‌دهند، زیرا مواد فاسد را قطع کرده و با استفراغ بیرون می‌آورد.

نمک استبرق در امراض سرفه، تنگی نفس و آمدن خون از دهان مفید است.

کتب زیر در مورد استبرق چنین نوشته‌اند:

دائرةالمعارف بستانی: الاستبرق هوالدیباج الصفیق الغلیظ الحسن معرب عن الفارسیة. استبرق دیباج منظم غلیظ و سفت و زیبا از فارسی به عربی آمده است.

دائرةالمعارف فرید وجدی: الاستبرق ـ الدیباج الغلیظ و هی کلمة معرّبة.

لغت نامهٔ مجمع البحرین: الاستبرق قیل: استبرق فارسی معرّب هو ثخین الدیباج هو

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۲۴.
۲ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۲۵۲.
۳ـ مخزن المفردات، ص ۸۸.
۴ـ همدرد، ص ۲۲۹ـ۱۴۱ـ۱۰۸ـ۱۰۵.

اغلظ من الحریر والابریشم و السندس رقیقة.

یعنی: استبرق از عربی به فارسی آمده و آن ابریشم، محکم‌تر از ابریشم معمولی است.[۱] و سندس از آن نازکتر است. قسمت مورد استفادهٔ این درختچه، ریشهٔ آن است که در طب عوام به مصارف دارویی مختلف می‌رسد.

گیاهان این تیره عموماً به استثنای تعداد کمی، اختصاصاً در مناطق گرمسیر می‌رویند و تعداد کلی آنها در حدود ۲۰۰۰ گونه است. از اختصاصات تشریحی این گیاهان این است که آبکش حول مغزی و مجاری ترشحی لانکس (مجاری فاقد عرضی) در آنها دیده می‌شود.[۲]

طبق تحقیقات ایستگاه تحقیقات جنگلها و مراتع خوزستان به علت پراکندگی درختچهٔ استبرق، برای جمع‌آوری حدود ۵۰۰ کیلوگرم از الیاف آن در حدود ۴۰۰/۰۰۰ ریال هزینه برآورد می‌شود ولی اگر اقدام به کشت آن شود یک کیلو از الیام مذکور حدود کمتر از ۵۰۰ ریال هزینه خواهد داشت.[۳]

دستور تهیهٔ نمک استبرق:

ریشهٔ آن را می‌سوزانند تا خاکستر شود، سپس در آب حل کرده، می‌پزند تا نمک درست شود. مقدار خوراک این نمک ۱۲۰ میلی گرم است.[۴]

برگ تازهٔ استبرق مسکن درد و محلل ورمهای سرد و شیرهٔ آن باعث سوزش و از بین بردن گوشت اضافی است. پوست را زخم می‌کند، موها را می‌برد، نافع دانه‌های بواسیر و کنج ران، دافع کرم شکم و مسکن درد دندانها می‌باشد. پختهٔ برگهای آن با روغن کنجد نافع درد مفاصل است. گل استبرق هاضم و قاطع بلغم و در امراض معده و تنگی نفس مفید است و به علت محلل و مسکن بودن، از روغن آن در دردکمر و استخوان استفاده می‌شود. سوزاندن برگهای استبرق باعث فرار پشه‌ها می‌شود. دانه و روغن گل آن از

۱ـ سید محمد میرمحمدی سرپرست موسسهٔ تحقیقات جنگلها و مراتع (از جزوات دانشگاه امیرکبیر).

۲ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۳۴۴.

۳ـ تحقیقاتی از دانشگاه امیرکبیر.

۴ـ المفردات، ص ۵۹.

داروهای معروف یونانی است.

خوراک: استعمال خوراکی و آشامیدنی آن ممنوع است مگر در حالت خاص با دستور پزشک، یا دو قطره از شیر، ۲۵۰ میلی گرم از پوست ریشه، ۱۲۰ تا ۳۶۰ میلی گرم از گل و ۳ تا ۵ گرم از جوشاندهٔ پوست و برگ است.[1]

طریقهٔ درست کردن الیاف نخ از استبرق و سندس: در چوب و پنبه و همین طور به صورت طبیعی در الیاف گیاهی ماده‌ای موجود است که آن را سلولز نامند و از سلولز به دو طریق شیمیایی CELLULOSE ACETATE محصول به دست می‌آید و بعد از عمل SPINNING آن را به صورت رشته رشته در می‌آورند که از آن الیاف نخ و لباس تهیه می‌گردد.

۱ـ طریقهٔ VISCOSE: سلولز را در مدت پنج یا شش روز در CAUSTIC SODA و در حرارت ۲۵ درجهٔ سانتیگراد می‌گذارند و به آن کربن دی سولیند cs 2 اضافه می‌کنند که نوع بهتر سلولز حاصل می‌گردد و اگر به آن تائی تینم دی اکسید TIO 2 اضافه شود، نوع اعلای سلولز بدست می‌آید.

۲ـ طریقهٔ CELTULOSE ACETATE: سلولز را در ACETIC ACIO و ANHYORIDE ACETIC مخلوط کرده تا تغییر حالت داده و تبدیل به سلولز استات گردد و بعد در اسیتون حل کرده و محلول را غلیظ می‌کنند، بعد آن را از سوراخهای بسیار ریز با فشار عبور داده و بصورت ریشه‌ها و الیاف در می‌آید، در این مرحله با عبور هوای گرم از لابلای آنها الیافی مستقل و بدون اتصال و چسبندگی به یکدیگر به دست می‌آید و با این عمل استون جدا شده و مادهٔ سلولز استات به صورت غلیظ و سخت به دست می‌آید و اگر در آن رنگی غیر طبیعی دیده شود آن را با آب سرد می‌شویند تا بصورت خالص درآید سپس آن را خشک می‌کنند و از این عمل ریشه‌های قوی و برّاق درست می‌شود و از این ریشه لباس تهیه می‌کنند و نیز از آن ریشه‌ها (الیاف)، در صنعت لاستیک سازی، چرخ اتومبیل، طناب، لولهٔ آب و سایر لوازم استفاده می‌شود

۱ـ بستان المفردات، ص ۸۹.

و اگر به آن سلولز پشم اضافه نمایند در صنعت قالی بافی استفاده می‌گردد.

موسسهٔ تحقیقات جنگلها و مراتع در کارهای تحقیقاتی خود به این نتیجه رسیده است که گیاه استبرق جهت تثبیت شنهای روان مفید است.

نتیجهٔ آزمایش استحکام استبرق که در تاریخ ۸۶/۶/۱۳ در دانشگاه UMIST در انگلستان انجام شد: طول نمونه ۱۵ میلی متر، سرعت خاک ۵ دور در دقیقه، سرعت کاغذ ۵۰۰ دور در دقیقه، حداکثر نیرو در کاغذ ۲۰ گرم.

ضرر و اصلاح:

شیر استبرق سمی است و خوراک ۴ تا ۵ گرم آن سبب مرگ می‌شود. چنانچه کسی اشتباهاً از آن بخورد و مسموم شود می‌بایستی به مقدار زیادی شیر خارخسک بخورد تا رفع مسمومیت شود نیز مصلح آن شیر و روغن می‌باشد.[۱] برای افراد گرم مزاج مضر است.[۲]

محل رویش:

استبرق در نواحی جنوبی ایران، خوزستان در ارتفاعات ۹۵۰ تا ۱۱۰۰ متر، لرستان، اندیمشک، خوزستان بین شوش و دهلران، دزفول، فارس بین برازجان و دالکی، بین بوشهر و کازرون، کرمان نزدیک خبیس، لار، نزدیک خلیج فارس، بندرعباس، مکران: چاه‌بهار، ایرانشهر، نیک شهر و بم پشت در سیلان، هند و مالزی و احتمالا بطوری که در بعضی کتب علمی ذکر گردیده در بلوچستان می‌روید.[۳]

در هند و مالزی جنوب این نقاط گرمسیر، سواحل دریای عمان، خلیج فارس، شوشتر و حوالی آن روییده می‌شود.[۴]

این گیاه در تپه‌های شنی شمال شرقی بستان می‌روید.

۱ـ المفردات، ص ۵۹.
۲ـ بستان المفردات، ص ۵۴.
۳ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۳۴۶.
۴ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۴۰.

در جنوب کشور، مناطق گرمسیر، سواحل دریای عمان و خلیج فارس و تا ارتفاع هزار متر از سطح دریا دیده می‌شود.[۱]

این گیاه در عمق دره‌ها و شنزارها می‌روید.[۲]

به صورت طبیعی بر روی تپه‌های شنی خوزستان می‌روید.[۳]

در ایران، استبرق کبیر AGIGANTA و استبرق صغیر A.PROCERA یا عشر در جنوب می‌روید.[۴] لازم به توضیح است که در بارهٔ استبرق جداگانه در حرف (ش) تحقیق خواهد شد.

۱- جنگلهای ایران، ص ۱۹۰.

۲- جامع مفردات الادویه، ج ۲، ص ۱۳۳.

۳- موسسه تحقیقات جنگلها و مراتع.

۴- فرهنگ مصاحب، ج ۱، ص ۱۲۵.

* استخوان

تعریف:

استخوان، قسمت صلب و سختی که در بدن حیوانات استخواندار است (فر) VERTEBRES و محل اتکای عضلات و مخاطها و دیگر قسمتهای نرم بدن است.

استخوانها از سلولهایی به نام استئوبلاست (فر) OSTEOBLASTE به وجود آمده‌اند که این سلولها ترشح مادهٔ آهکی نسبتاً سختی می‌کنند که فضای بین سلولها را می‌گیرد و موجب سختی استخوان می‌گردد.[1]

بدن، اندام و اسکلت انسان از استخوان است و حرکت و تعادل آدمی بر مبنای وجود استخوانها و مفاصل است و اگر استخوانها وجود نداشت، انسان قادر به حرکت نبود. استخوان انواع سخت، قوی و خفیف دارد و تمامی عضلات و بافتها به آن مرتبط است.

استخوان بدن انسان را در مقابل آفات مصون نگه می‌دارد، مثلا استخوان جمجمه مغز آدمی را، ستون فقرات مغز حرام را و استخوان سینه ریه، جگر، دل و بقیهٔ اعضای

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۴۴.

داخلی را محفوظ نگه می‌دارد.

در روایت آمده است که در بدن انسان ۲۱۳ قطعه استخوان وجود دارد و شیخ الرئیس و جالینوس گفته‌اند ۲۴۸ قطعه استخوان وجود دارد و لکن پزشکان امروزی ۲۲۶ فقره استخوان ذکر نموده‌اند.

در ساخت استخوان $\frac{1}{3}$ آن از مواد شافی تشکیل شده است. اگر در یک ظرف شیشه‌ای در تیزاب نمک یا تیزاب شوره استخوان را بخیسانند، نرم و لطیف می‌گردد و اگر استخوان را در فضای آزاد بسوزانند، مواد شافی آن سوخته و فقط مادهٔ خاکی سفید رنگی باقی می‌ماند.

رنگ استخوان کمی نیلگون و بعضی از انواع آن سفید و بی مزه است.[۱]

مصرف زیاد استخوان باعث خشکی در بدن می‌شود و مصلحش روغن و عسل است.[۲]

در رسالهٔ جابربن حیان در بارهٔ استخوان مطلبی آمده است که در این جا به طور مختصر تحقیق می‌شود.

استخوان نافع: لاغری، ضعف، کمبود ویتامین و مواد معدنی، صرع، ضعف باه، خون دماغ، سردرد، اسهال و خونریزی است.

استخوان دارای ویتامین D ، ژلاتین، کلسیم و ... است و مقدار خوراک آن تا ۴ گرم است.

اسم: استخوان را به انگلیسی BONE[۳] و به عربی عظم[۴]، به یونانی سمولونوس، به رومی سپتون، به سریانی کرما، به ترکی سموک، به هندی هدی و هار[5] و به سانسکریت اسهی می‌گویند.[۶]

مزاج: مزاج استخوان در درجهٔ دوم سرد و در اول درجهٔ سوم خشک و سوختهٔ آن در آخر درجهٔ سوم خشک است.[۷]

۱ـ لاثانی ادویه، ص ۲۷۹. ۲ـ بستان المفردات، ص ۲۱. ۳ـ دستور بریتانی، ص ۶۵۱.
۴ـ قانون، ص ۲۷۱. ۵ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۴۶.
۶ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۲۷۹. ۷ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۴۶.

خواص: استخوان سوخته، لاغر و خشک کننده است، خوردن استخوان داروی درد مفاصل، صرع و اسهال است. قوزک بُز نر با سکنجبین لاغر کنندهٔ طحال و شهوت انگیز است. استخوان ساق گاو ماده را سوزانده و روی زخم بگذارند خونریزی را قطع می‌کند.[1]

* استروفانتوس

تعریف: گیاهی است بسیار سمی که خیلی مورد توجه داروسازی قرار گرفته است، زیرا در آن مادهٔ گرانی وجود دارد که در ساخت و تولید صنعتی کورتزون به کار می‌رود.

دانه‌های گونه S.divaricatus برای معالجهٔ تصلّب شرائین به کار می‌رود و به عنوان حشره‌کش نیز مصرف دارد (چونگ کونؤ تونونگ یائوچی) بیشتر در صنعت داروسازی مصرف دارد.[2]

* اسطوخودوس

تعریف: از جابربن حیان چنین آمده است: اسطوخودوس گیاهی است از تیرهٔ نعناعیان با بویی معطر و برگ آن مثل برگ سعتر است.

اسطوخودوس را به نام علمی LAVANDULA STOECHAS نوشته‌اند. این گیاه را به صورت بخور، خوردنی و مالیدنی به کار می‌برند.

اسطوخودوس نافع: رعشه، فلج، امراض سینه، جگر و مغز، فراموشی، کُند ذهنی، رطوبت زاید مغز، سردی معده، بواسیر، ضعف اشتها، عفونت، سدد، بلغم سوداوی، صرع، درد مفاصل، استسقاء، سکتهٔ سطحی، قولنج عصبی، آسم، نزله و خونریزی می‌باشد. در صنعت عطر سازی از اسانس آن استفاده می‌شود.

اسانس اسطوخودوس دارای: لینالیل استا، ژرانیول، لینالول، لیمونن، سزگویی ترپن، سینئول، استراسید بوتیریک و والریک می‌باشد. مقدار خوراک از ۳ تا ۷ گرم است.

۱ـ دستور بریتانی، ص ۶۱۵.

۲ـ معارف گیاهی، ج ۶، ص ۴۸۵.

اسطوخودوس بیشتر در در دامنهٔ کوهها روییده و در سواحل دریای مدیترانه، آسیای صغیر و ممالک عربی دیده می‌شود.

اسطوخودوس گیاهی از تیرهٔ نعناعیان و یکی از گیاهان معطر و طبی است. دارای گلهای کوچک با خوشه‌ای آبی، قرمز سیر یا بنفش و ارتفاعش در حدود ۳۰ تا ۶۰ سانتی متر است.[۱]

اسطوخودوس شامل گلهای خشک شدهٔ گیاه لاواندولا افیسینال می‌باشد.[۲]

گیاهی است بوته مانند، پُرپشت و دارای ساقه‌های متعدد و چهارگوش، به ارتفاع ۳۰ تا ۶۰ سانتی متر که در جنگلهای غیر انبوه، تپه‌های خشک و دامنه‌های کم ارتفاع و سواحل دریاها می‌روید و زمینهای سیلیسی را نیز بهتر می‌پسندد. از خصوصیات آن این است که برگهای باریک و دراز با لبهٔ برگشته و پوشیده از کرکهای پنبه‌ای در هر دو سطح پهنک دارد و این خود بهترین وسیلهٔ تشخیص آن ازگونه‌های مجاور است. در فروردین تا خرداد پدید می‌آید، رنگ ارغوانی تیره دارد.

میوهٔ این گیاه ۴ فندقه‌ای است و هر یک از آنها نیز پس از رسیدن، شکل بیضوی و رنگ قهوه‌ای شفاف پیدا می‌کند.

قسمت مورد استفادهٔ این گیاه، سرشاخه‌های برگدار وگلدار آن است که از آنها علاوه بر مصارف درمانی، اسانس گیری به عمل می‌آید.

اسانس اسطوخودوس بوی کافوری شبیه بوی بومادران دارد. وزن مخصوص آن بین ۰/۹۳۰ تا ۰/۹۵۰ است.[۳]

مضر صفراوی مزاجها است و مصلحش آب لیمو، کتیرا و سکنجبین است.[۴] مضر عضله‌های بدن است و مصلحش تخم کاشم (زوفره) است.[۵]

اسم: اسطوخودوس را به لاتینی: LAVANDULA STOECHAS

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۶۲.

۲ـ فارماکوزی، دکتر آئینه چی، ص ۳۸۰.

۳ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۵۸۲.

۴ـ المفردات، ص ۸۰.

۵ـ الابنیه، ص ۱۹.

به انگلیسی: FRENCH LAVANDER,TOPPED LAVANDER

به فرانسه: ST.DARABIE,DE SRECHAS ARABIQVE,LAVANDE SRECHA

به آلمانی: FRENDER LAVENDEL

به ایتالیایی: LAVANDA,SRECADE STECADI MONTE, STECA

و به عربی: اسطوخودوس، ضرم و شاه اسپرم رومی می‌گویند.[۱]

نیز آن را به عربی: آنس الارواح، ممسک الارواح، ضرم و خزامی و به گـل آن زهـر اسفرم می‌گویند. به سریانی: سجادس، به تنکابنی: تروم، به هندی: وهارو گویند.

در پرتقال اسطوخودوس را به نام ALFAZEMA و ALFAJAN می‌شناسند. و در اسپانیا به نام ROMERO SANTO یعنی گل مقدس معروف است.[۲]

این گیاه را به عربی خرم نامند و از خانوادهٔ LABIATAE بیان شده است.[۳] ابن سینا آن را استادس یا استی قوس گفته است.[۴]

روایت:

عن معاویه بن عمار قال: قال ابوعبدالله عليه السلام لاباس ان تشـم الاذخـر و القـیصوم و الخزائی و الشیح و اشباهه و انت مـحرم. یـعنی مـانعی نـدارد مـحرم اذخـر، بـومادران، خزامه، درمنه و مشابه آنها را بو کند.[۵]

جابربن حیان گفته است: غاریقون و اسطوخودوس و بلسان و صبر مقوی مغز است.

مزاج: مزاج آن گرم در درجهٔ اول و خشک در درجهٔ دوم است.[۶]

ترکیب شیمیایی: اسانس اسطوخودوس را به وسیله تقطیر سرشاخه‌های گلدار تازهٔ گیاه یا بخار آب بدست می‌آورند.

خواص: اسطوخودوس نافع صرع، لقوه، فلج، اسـتسقاء، ورم جگـر، فـرامـوشی و

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۵۸۲.
۲ـ فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۹۲.
۳ـ لسان العرب، ص ۱۱۵.
۴ـ فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۹۳.
۵ـ وسایل الشیعه، ج ۵، ص ۱۰۱.
۶ـ المفردات، ص ۸۰.

انسداد رگها است. اگر با عاقرقرحا و سکنجبین داده شود نافع صرع، اگر با صبر داده شود نافع رعشه و اختلاج و اگر با فلفل سیاه و گشنیز داده شود نافع میگرن «درد شقیقه» است.[۱]

ضماد آن بر روی سر، دافع فراموشی و معجون آن نافع ناشنوایی و ضعف چشم است.[۲] مغز را از رطوبات اضافی پاک می‌کند، نافع سردی معده، بواسیر، سودا و رعشه است.[۳]

مقوی مغز، بادشکن و خارج کنندهٔ مواد بلغمی و صفراوی از سینه و مغز است. از گل آن شربتی به نام STOECHAS COMPOSE تهیه می‌شود. آب و روغن اسطوخودوس نافع زخمها است و باعث جلوگیری از خونریزی می‌شود.[۴]

نافع درد پهلو و سینه است. کرم شکم را می‌کشد، پوست را صاف و سودا را از مغز خارج می‌کند.[۵]

بخور و خوراک آب اسطوخودوس همراه با اوکالیپتوس، نافع مرض زکام سرد است و از اسطوخودوس روغنی به نام FALSE OIL OF SPIKE به دست می‌آید که بدل روغن سیانیک است.[۶]

خوراک: خوراک اسطوخودوس از ۳ تا ۷ گرم است.[۷]

محل رویش: در هند، کوههای افغانستان، شهر غزنین،[۸] سواحل دریای مدیترانه، آسیای صغیر و ممالک عربی می‌روید.[۹]

محل رویش آن مکانهای نمناک در صحرا و کوهها است.[۱۰] این گیاه در زمینهای آهکی نواحی کوهستانی بهتر رشد می‌کند و در ایران نمی‌روید.[۱۱] در دامنه‌های کوهها روییده می‌شود.[۱۲] در حوالی دریای سفید می‌روید.[۱۳]

۱ـ همان.
۲ـ بستان المفردات، ص ۵۱.
۳ـ مخزن المفردات، ص ۲۹.
۴ـ فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۹۳.
۵ـ الابنیه، ص ۱۹.
۶ـ فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۹۳.
۷ـ مخزن المفردات، ص ۲۹.
۸ـ صیدنه، ص ۵۵.
۹ـ فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۹۳.
۱۰. محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۰ـ
۱۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۵۸۲.
۱۲ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۴.

نسخه: شرکت داروسازی همدرد در نسخه‌های ذیل از اسطوخودوس استفاده کرده است:

۱ـ اطریفل اسطوخودوس ۲ـ تریاق فاروق ۳ـ شربت احمد شاهی ۴ـ شربت اسطوخودوس ۵ـ شربت مسهل ۶ـ عرق فولاد ۷ـ قرص ملیّن ۸ـ معجون خدر ۹ـ معجون زبیب ۱۰ـ معجون مروح الارواح ۱۱ـ معجون نسیان.

در تمام این نسخه‌ها، با ادویه مناسب و با در نظر گرفتن وضعیت مریض در بسیاری از امراض بشرح ذیل تجویز می‌گردد:

۱ـ این دوا مغز را از مواد اضافی پاک و معده و روده‌ها را تقویت می‌کند. ملیّن است و در نزله دائمی مفید و استعمال مداوم آن موی انسان را همیشه یکنواخت نگاه می‌دارد.

۲ـ در امراض فلج، رعشه، صرع، امراض بلغمی و عصبی مفید است و قلب و مغز را تقویت می‌کند.

۳ـ برای مرض مالیخولیا استعمال می‌شود.

۴ـ رطوبت مغز را خارج و فراموشی را برطرف می‌کند.

۵ـ اسهال می‌آورد و مادهٔ بلغمی و سودایی به وسیله آن خارج می‌گردد، مقوی جسم و اعصاب، هضم کننده و به وجود آورندهٔ خون تازه است.

۶ـ در بواسیر بادی و خونی مفید است و معده را از فضولات پاک می‌کند.

۷ـ در نزله، آشوب چشم، گوش و بینی و برای رفع یبوست تجویز می‌گردد.

۸ـ برای تخدیر و تسکین دردها استفاده می‌شود.

۹ـ یبوست را برطرف می‌نماید و برای صرع مفید است.

۱۰ـ حرارت غریزی را زیاد می‌کند، ضعف عمومی را دور و قوت باه را زیاد می‌نماید، قلب، جگر و مغز را قوت می‌دهد و برای حافظهٔ نیز مفید است.

۱۱ـ برای رفع فراموشی مفید است و بچه‌های کُند ذهن را تقویت می‌نماید.

۱۳ـ لسان العرب، ص ۱۱۵.

* اسفرزه

اسم: اسفرزه، اسپرزه، اسورزه، به اردو: اسپغول، به ترکی: قارنی باروق، در شیراز به نام بنگو و شکم دریده و به عربیِ: بذرقطونا نامیده می‌شود.

روایت: امام صادق علیه السلام فرمود: «من حمّ فشرب تلک اللیلة وزن درهمین بزرالقطونا او ثلاثة امن من البرسام فی تلک العلة».[۱]

یعنی: هر کس تب‌دار شود و در آن شب مقدار دو یا سه درهم بزرقطونا بخورد از برسام (ورم دیافراگم) در این مرض آسوده می‌شود.

در روایتی امام باقر علیه السلام در بارهٔ مرض زحیر (دل پیچه، اسهال) فرمود: قسمتی از خربق سفید، بزرقطونا، صمغ عربی وگل ارمنی همه را با آتش ملایم بریان کرده از آن کم کم خورده شود.[۲]

از امام صادق علیه السلام نقل شده است هر که تب کند و در شب اول به وزن دو یا سه درهم بذرقطونا بخورد از مرض برسام و ذات‌الجنب (آماس شش همراه با چرک پهلو) ایمن گردد.[۳]

مزاج: مزاج آن سرد و تر در درجهٔ دوم است.

خواص: کوبیده و مرهم آن تحلیل برندهٔ ورمها است و با آب دهان جهت از بین بردن دمل مفید می‌باشد. کوبیدهٔ تخم آن از سموم کشنده است و علت آن را بعضی تیزی و تندی تخم آن و بعضی چسبیدن تخم آن به سطوح داخلی بدن و زخم کردن آن گفته‌اند. لعاب آن با گلاب یا بیدمشک یا سکنجبین نافع تشنگی شدید صفراوی و یبوست مزاج است و چون لعاب آن را صاحب برسام (ورم دیافراگم) بخورد مفید است و تشنگی او را بنشاند. لعاب آن با روغن بنفشه یا روغن گل باعث نرمی شکم می‌گردد و چون آن را بریان کرده، بخورند شکم را سفت نماید، و برای خشکی سینه و حلق مفید است.[۴]

۱ـ مکارم الاخلاق، ص ۲۱۵.
۲ـ طب الائمه، ص ۶۵.
۳ـ حلیة المتقین، ص ۱۹۷.
۴ـ محیط اعظم، ج ۲، ص ۱۴۵.

جوشاندهٔ اسفرزه نافع سرفه است. بو دادهٔ آن برای مرض اسهال خونی کودکان و التهاب روده‌ها استعمال می‌گردد. معروف است که کوبیدهٔ آن چنانچه مصرف شود سمّ است. بنابراین دانهٔ آن به طور کامل و بدون سائیدن باید مصرف شود.

تونینگ انسلی می‌گوید: مقدار ۱۰ گرم آن با آب و شکر برای دیسانتری بسیار مفید است.

نوعی اسپغول به نام PLANTAGO AMPLEXICAULIO COU در منطقهٔ سند (واقع در هندوستان) و اروپای جنوبی است که رنگ آن طلائی است و لکن اندازهٔ آن از اسفرزه معمولی بزرگتر است و در خواص با اسپغول تفاوتی ندارد.[۱]

گفته‌اند:

دل اربــــاب صـــفا بـــذرقطونا مـــاند

تا درست است شفا چون شکنی سم گردد

لعاب خیس کردهٔ بزرقطونا ملین (نرم کننده) مزاج و روده‌ها است و در بواسیر، خشکی ریه و سرفر شدید مفید است. مرهم کوبیدهٔ آن ترکیب با خمیر آرد باقلا در ورم عضلات از خارج استعمال می‌شود.[۲]

امام صادق علیه السلام در روایتی اسفرزه را همراه با دیگر ادویه، نافع اسهال و دل پیچه فرموده‌اند، نیز خوراکش برای تب‌دار نافع است و از مرض برسام و ذات‌الجنب جلوگیری می‌کند.

اسفرزه را به اسم علمی Plantago Psyllium نوشته‌اند. برگ و دانهٔ آن استفادهٔ طبی دارد.

اسفرزه نافع بیماریهای: عطش، صفرا، نقرس، مفاصل، خشونت سینه، ورم، تبهای گرم، خنازیر، سوزاک، سرفه، سردرد، درد مفاصل، زخمِ روده، زخم معده و اثنی عشر، یبوست، بواسیر، اسهال خونی، التهاب کلیه و مثانه، خون آمدن از ریه و ورم چشم می‌باشد.

۱ـ فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۱۲۶.

۲ـ دکتر جوانمرد.

اسفرزه دارای مواد: اوکوپین، گزیلین، لعاب و مواد تیزابی می‌باشد (کوبیدن و جویدن آن سمی است و بایستی به صورت کفلمه یا «سائیدهٔ بو داده» مصرف شود). مقدار خوراک آن ۱۵ گرم است.

اسفرزه مضر عصب و اشتها است و مصلحش عسل و سکنجبین عسلی می‌باشد.

محل رویش: در فارس، گیلان، گرگان، لرستان، کردستان، اصفهان، خوزستان و... می‌روید.

نسخه: مقداری از بزرقطونا را مانند تخم کدو بو داده و نرم ساییده در کپسول کرده، بیمار مبتلا به زخم معده یا اثنی عشر از این کپسولها یک عدد صبح و یک عدد شب میل کند، پس از چند روز آثار بهبودی و شفا حاصل می‌شود.

* اسفناج

تعریف:

کلیه اجزاء آن در طب استفاده می‌شود. اسفناج از سردستهٔ گیاهان تیرهٔ اسفناجیان، جزو دولپه‌ای‌های بی برگ، گلهای آن خوشه‌ای، سبزرنگ و کوچک، دارای پنج کاسبرگ و به هم چسبیده است.[1]

اسفناج از خانوادهٔ چغندریان chenopodiacae می‌باشد و گیاهان معروف این خانواده عبارتند از چغندرقند، چغندر لبویی، اسفناج و علف هرزی بنام: chenopodium volvari و نوع دیگرآن c-album که در ایران زیاد است و گیاهان مخصوص اراضی نمک و شوره‌زار هستند. بیشتر برگ‌های گیاهان این خانواده مارپیچ و در روی ساقه قرار دارند. دارای گلهای بسیار ریز، کوچکَ و سبز رنگ است. گیاهان این تیره مخصوص اراضی استپ و شوره‌زارها هستند و اغلب به صورت یکساله یا چندین ساله بوده و به ندرت به صورت درختچه یا درخت می‌باشند.

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۶۸.

اسم: اسفناج را به اسم طبی: spinacia oleracea نوشته‌اند.

اسفناج را به لاتینی: spinacia oleracea s.glabra mill, s.spinosa moench.

به فرانسه: epinatd potager,epinard

به انگلیسی: garden spinach,spinage

به آلمانی: spinat

و به ایتالیایی: spinacci,spenace می‌گویند.

به یونانی: سوناخیوس، سوماقون، سوماقیون و سومافیون. به رومی ایرقیا. به سانسکریت: پالنکه، پلنکیا، مدهرا و غیره. به هندی: پالک و پالک ساک. به اردو: پالک. به انگلیسی: spinach و به لاتینی: spinacea oleacea, beta martima, beta bengalensis می‌گویند.[۱]

اسفاناخ: spinacia oleraceal, chenopodiaceae از سبزی‌های زمستانی از تیره سرمقیه است که در جنوب شرقی آسیا از آن خورشت تهیه می‌نمایند و می‌خورند.[۲]

به رومی: ایرقیا. به فرنگی: اسپنس. به فارسی: اسفناج، اسپناج و اسپناک و به هندی: پالک گویند.[۳]

اسفناج را به فارسی: اسپناج. به اردو و هندی: پالک می‌گویند.[۴] اسفناج را نیز الزبانخ می‌گویند.[۵]

تخم اسفناج را به عربی بذرالاسفناج، به فارسی تخم اسفناج، به اردو مالک بیج و... می‌نامند.[۶]

مزاج: مزاج آن را سرد و تر در آخر درجهٔ اول و بعضی معتدل در گرمی و سردی و تری می‌گویند.[۷] مزاج آن در درجه دوم سرد و در درجه اول تر است. مزاج تخم اسفناج سرد و تر در درجه دوم است.[۸]

خواص: اسفناج نافع: تب، سرفهٔ خشک، یبوست، دردگلو، ورم لوزتین، یرقان،

۱ـ لاثانی ادویه، ص ۵۶.
۲ـ لسان العرب، ص ۱۹.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۱.
۴ـ المفردات، ص ۱۵۱.
۵ـ ابن‌البیطار، ص ۲۵.
۶ـ المفردات، ص ۱۵۱.
۷ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۱.
۸ـ المفردات، ص ۱۵۱.

سنگ کلیه، سختی ادرار، سوزش ادرار، صفرا، ورم ریه و روده‌ها، کم‌خونی، اسکوربوت، ضعف اعصاب، آسم، رماتیسم، نقرس و بیماریهای مقاوم پوستی است.

اسفناج دارای آب ، مواد نیتروژنی، چربی، شکر، انیدرید نیترات،fibre, nitrogen free, carbo hydrates و... می‌باشد. نیز دارای ویتامین A.B.C.D است.

مقدار خوراک عصارهٔ اسفناج ۶ گرم و تخم آن تا ۲ درم است. تخم اسفناج مضر طحال است و مصلحش گل مختوم است.

از قدیم‌الایام، عقیدهٔ مردم بر این بوده است که اسفناج از نظر ارزش غذایی بر سایر سبزی‌ها ترجیح دارد، زیرا مقدار درصد مواد اُزته و هیدروکربنه آن زیاد است. اسفناج به علت دارا بودن آهن، فسفاتها و کلروفیل برای مبتلایان به کم خونی و همچنین کسانی که به علت حوادث، خون زیاد از آنها دفع شده باشد، اثر مفیدی را دارا می‌باشد. با مصرف اسفناج سهولت دفع مواد از رودهٔ بزرگ به خوبی فراهم می‌شود.

اسفناج به علت دارا بودن سکرتین، اثر نیرو دهنده بر روی ترشحات معده، روده و لوزالمعده داشته، ترشحات صفرا را افزایش می‌دهد و حرکات دودی شکل روده را تقویت می‌کند و چون دارای ویتامین‌های A,B,C,D می‌باشد. برای جبران کمبود ویتامین‌های مذکور در بدن بهترین غذاست.

با آنکه غذاهای ساده‌ای که با اسفناج تهیه می‌شود، زیاد لذت بخش نیست، لذا مصرف آن در تغذیه کودکان و به عنوان غذای کامل دورهٔ نقاهت، رفع کم خونی، کم خونی دختران جوان، بیماریهای حاد، بیماریهای مقاوم پوست، اسکوربوت و همچنین به عنوان تقویت اعصاب برای کسانی که کارهای فکری دارند، توصیه شده است.

مصرف اسفناج پخته، در طب عوام برای رفع سرفه‌های خشک، آسم، گرفتگی صدا، یبوست، قولنج‌های کبدی، روماتیسم، نقرس و کمی ترشحات شیر معمول می‌باشد، ولی در موارد کمبود ویتامین‌های بدن، مصرف شیرهٔ تازه اسفناج، مؤثرتر از اسفناج پخته ذکر شده است.

اسفناج علاوه بر آنکه به صورت پخته در اغذیه مصرف می‌شود شیرهٔ آن نیز به کار

می‌رود.[۱]

اسفناج غذایی خوب برای افراد مبتلا به وسواس، سردرد و یبوست است. بهتر است که افراد گرم مزاج و کسانی که مرض سرفه خشک دارند، با کشک، جو و روغن بادام استعمال کنند.

اگر آن را با باقلا بپزند، نزولات را دفع کند، غرغره کردن با آب آن، جهت درد گلو و ورم لوزتین و آشامیدن آب افشردهٔ آن با شکر نافع درد گلو و ورم لوزتین، یرقان، سنگ کلیه، دشواری بول و سوزش بول است.

ضماد پختهٔ تخم آن، جهت درد ورم‌های گرم و نرم کردن ورم‌های سخت بسیار مفید است.[۲]

شیخ می‌گوید: در اسفناج قوت پاک کنندگی است و صفرا را دفع می‌کند. نیز معالج دردهای خونین پشت و ملین شکم است.[۳]

رازی می‌گوید: اسفناج برای رفع خشونت سینه و نرم کردن معده مفید است و تولید نفخ و بلغم نمی‌نماید.[۴]

سوزشهای بدن راتسکین می‌دهد.همچنین‌نافع تب‌گرم، دردکمر، سینه و ریه است و همراه باقلا نافع نزله گرم می‌باشد. با شکر در سختی و سوزش بول مفید و دافع درد گلو و یرقان است.[۵]

مسلمین اسفناج را با رغبت می‌خورند، چون مزاج آن سرد و نرم کننده است.[۶]

جوشاندهٔ آن برای تب بسیار مفید است و سنگ کلیه را خارج می‌نماید. آب آن برای درد گلو مفید است و در التهابات ریه و روده‌ها از آن مصرف می‌کنند. ضماد برگ یا تخم و جوشانده آن ورم را حل می‌کند. این گیاه بسیار زود هضم است. مزاج را نرم می‌کند، زود هضم، مدرّ و از بین برندهٔ نفخ است و نافع سوزش معده، عطش، درد کلیه و گرمی

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۷۲۱.
۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۱؛ تحفه حکیم، ص ۲۴.
۳ـ قانون، ج ۲، ص ۷۹.
۴ـ ابن‌البیطار، ص ۲۵.
۵ـ بستان المفردات، ص ۸۲.
۶ـ فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۱۴۶.

مزاج است.

تخم اسفناج نافع انواع درد معده و روده، تب گرم، تشنگی، سوزش معده و شیره یا عصارهٔ آن نافع سل و دق است. اسفناج گیاهی غیر سمی می‌باشد.[۱]

اهل عراق آن را در تابستان و زمستان می‌کارند و می‌خورند و برای امراض حلق و سینه مفید است و خورشت آن برای درد سینه، تب گرم و ترشحات خونی مخاط بسیار مفید است. خوردن آن برای تمام امراض سینه، ورم سینه، سرفه، خشنونت سینه و سوزش بول مفید است.[۲]

پختهٔ اسفناج در یبوست مزاج، اختلالات روده، بیماریهای ریوی و سرفه تجویز می‌شود. اسفناج را می‌توان پاک کرده و پس از خرد کردن در آفتاب خشک نمائیم و خشک آن را در فصول مختلف که اسفناج یافت نمی‌شود در غذا استفاده کرد. هر قوم و ملتی از اسفناج غذاهای مختلف و متنوع تهیه می‌کنند و شایسته است از این گیاه مفید تا موقعی که یافت می‌شود بطور بورانی با ماست، در آش و یا باگوشت در خورشت، پخته و استفاده نمود.[۳]

فصل کشت: در فصول معتدل مانند بهار و پائیز باید آن را کشت نمود.[۴] سبزی معروفی است که طول آن حدود یک وجب بزرگ می‌شود.[۵]

اسفناج دارای رنگ سبز تند و طعم آن کمی شور است.[۶] رنگ تخم آن قهوه‌ای مایل به زرد و دارای ذائقه‌ای بی مزه است.[۷]

اصل و محل رویش این گیاه ابتدا در سرزمین ایران بوده و مصرف آن بعداً در بین مسلمین متداول گردید. در کتاب برهان آن را اسبناخ نامیده و آن را در تهیهٔ آش مصرف می‌نمایند و اکنون در بیشتر شهرها کشت می‌شود.

این گیاه را قبیلهٔ مور از آفریقا به اسپانیا آورد و از آنجا در تمام اروپا پخش گردید. در

۱ـ المفردات، ص ۱۵۱.
۲ـ ابن‌البیطار، ص ۲۵.
۳ـ دکتر جوانمرد.
۴= راز گیاهان شفابخش، ص ۷۰.
۵ـ ابن بیطار، ص ۲۵.
۶ـ بستان المفردات، ص ۸۲.
۷ـ همان، ص ۱۵۱.

انگلیس آن را اسپناج می‌گویند و از سال ۱۵۶۸ میلادی معروف گشته است.[۱]

نوع باران خوردهٔ اسفناج بهترین آن می‌باشد، زیرا زود هضم می‌شود و بهترین تخم آن دارای رنگی مایل به سرخی است.[۲] قسمت مورد استفاده، برگهای اسفناج است.[۳]

* آب اسفناج

آب اسفناج به علت دارا بودن املاح معدنی فراوان، کلروفیل و آهن در تأمین عناصر معدنی و ضروری بدن، همچنین سازندگی خون کمک مؤثر می‌نماید و از آن در رفع کم خونی‌ها می‌توان نتایج درمانی گرفت.

آب اسفناج در تقویت بیماران در دورهٔ نقاهت و در رفع خستگی‌های جسمانی و روحی اشخاص مسنّ و اطفال، اثرات مفید ظاهر می‌کند. مخلوط آن با آب هویج یا آب کرفس یا آب علف چشمه (بولاغ اوتی) به مقدار مساوی از هر یک، خواص درمانی قاطع به وجود می‌آورد.[۴]

ضرر و اصلاح: تخم اسفناج مضر طحال است و مصلحش گل مختوم است.[۵] برای اشخاص سرد مزاج مضر است و مصلح آن روغن زرد می‌باشد.[۶]

ترکیبات شیمیایی: اسفناج تازه دارای ۹۳ درصد آب، مواد آلبومینوئیدی، مواد چرب، مواد قندی، کلروفیل، لیسیتین، سکرتین، ید، فسفر، آهن، ارسنیک، املاح پتاسیم و کلسیم و مخصوصاً اکسالات‌ها است. اسفناج را از نظر ترکیب شیمیایی و تأثیری که در بدن می‌نماید، می‌توان شبیه «ترشک» دانست.[۷] اسفناج دارای مادهٔ لعابی و نیترات است و توسط کوبنگ مواد شیمیایی آن به شرح زیر تجزیه شده است:

آب ۸۸/۴۷ درصد، nitrogenous matter ۳/۴۹ درصد، چربی ۰/۵۸٪، قند ۰/۱۰٪، fibre ۰/۹۳٪، خاکستر ۲/۰۹٪ و mitroeen anaydrous ۴/۹۴ درصد می‌باشد.[۸]

۱ـ فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۱۴۶.
۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۱.
۳ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ض ۷۲۱.
۴ـ همان، ج ۱، ص ۶۷۸.
۵ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۱.
۶ـ بستان المفردات، ص ۸۲.
۷ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری ج ۲، ص ۷۲۱.
۸ـ فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۱۴۶.

خواص: اسفناج نافع درد کمر است. ضماد اسفناج خام، داروی مفیدی برای رفع سوزش و خارش ناشی از نیش زنبور و سایر حشرات به شمار می‌رود.

اگر برگهای اسفناج را در روغن بپزید، ضماد خوبی برای سوختگی بدست می‌آید.

اسفناج خاصیت ملین نیز دارد و ماده «کلروفیل» موجود در آن، عضلات روده‌ها را تحریک کرده و سلولزهای آن، عمل تخلیه را آسان می‌سازد و به همین دلیل، مصرف آن را به اشخاص مبتلا به یبوست توصیه می‌کنند.

تخم اسفناج، دل درد را تسکین می‌دهد. مقدار خوراک تخم اسفناح برای هر وعده، تا یک مثقال است. اسفناج رنگ چهره را باز می‌کند.

برای رفع لک‌های صورت، اسفناج را با روغن زیتون مخلوط کرده و بر روی پوست صورت بمالید. اسفناج برای اشخاص مبتلا به بواسیر مفید است.

اسفناج سرشار از آهن است. مصرف آن برای عموم، بویژه افراد کم خون توصیه می‌شود.[۱] اسفناج منبع خوبی برای ویتامین K به شمار می‌رود.[۲]

اسفناج نباید برای بیماران مبتلا به ورم مفاصل و سنگ‌های صفراوی تجویز گردد. زیرا اکسالات آن، کسالت بیماران را تشدید می‌نماید.[۳]

تجزیه: ویتامین A ۲٪، ویتامین B ۲٪ و ویتامین c ۳٪.

در صد گرم اسفناج پخته: یک درصد پروتئین، سه درصد کربور هیدرات و ۱۶ کالری گرما دارد. اسفناج غنی‌ترین سبزیها از لحاظ پطاس، املاح، آهن و مس است.[۴] اسفناج دارای ویتامین‌های مختلف و املاح آهن و مس می‌باشد.[۵]

مقدار مصرف: مقدار خوراک تخم آن از یک تا دو درم است.[۶] مقدار خوراک آب برگ اسفناج ۶۰ گرم است.[۷] مقدار خوراک عصارهٔ آن ۶ گرم است.[۸]

۱ـ مجله برگ سبز، ص ۳۰، مرداد و شهریور ۱۳۷۱.
۲ـ همان، ص ۳۰، مهر ۷۱.
۳ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۷۲۱.
۴ـ دکتر فاضل موسوی.
۵ـ دکتر جوانمرد.
۶ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۱.
۷ـ المفردات، ص ۱۵۱.
۸ـ همان، ص ۸۲.

* اسفناج رومی

تعریف: اسفناج رومی گیاهی است از تیرهٔ سدابیان از نوع کـواچـها و دارای انـواع مختلف است. گیاه مذکور پرُ شاخه و با سـاقهٔ چـوبی، دارای تـیغ‌های درشت، بـلند و برگهای دراز و نوک تیز است.[۱]

سبزی معروفی است که دارای انواع بیابانی و باغی می‌باشد. برگ بیابانی کوچکتر از باغی و هر دو نوع سبز مایل به زردی و کمی چسبندگی و شوری و بهترین آن تازه و سبز مایل به سیاهی است.[۲] مانند پونه بلند می‌شود. برگش سبز مایل بـه زرد و دراز و زود شکن است.[۳]

گیاهی است چند ساله و از تیرهٔ اسفناج chenopodiaeEaE که منشأ اصلی آن در آمریکا بوده، از آنجا به تدریج به نواحی دیگر انتقال یافته است و در کشور ما وجود دارد.

تکثیر این گیاه به وسیلهٔ کاشتن دانه‌های کوچک آن صورت می‌گیرد. بدین نحو که در اوایل اردیبهشت‌ماه دانه‌ها را در زیر شاسی و در سطح خاک می‌پاشند و پس از ۸ تا ۱۰ روز که دانه رویش یافت گیاهان جوان حـاصل را در امـتداد خـطوطی بـه فـواصـل ۶۰ سانتیمتر به نحوی می‌کارند که هر گیاه از دیگری، لااقل ۳۰ سانتی متر فـاصله داشـته باشد. از خصوصیات زمین زراعتی جهت پرورش این گیاه آن است کـه شـنی، سـبک، شـخم زده و دارای کـود نسـبتاً کـافی بـاشد. بـرداشت مـحصول یـعنی جـمع‌آوری سرشاخه‌های میوه‌دار گیاه باید در یک زمان خشک، قبل از رسیدن کامل میوه‌ها صورت گیرد و بعلاوه بلافاصله اقدام به اسانس‌گیری از آنها شود، زیرا در غیر این صورت مواد فرّار میوه‌ها به سرعت کاهش حاصل خواهد نمود.[۴]

ضرر و اصلاح: مضر سرد مزاجها و معدهٔ سرد و بوجود آورندهٔ باد غلیظ است و مصلح آن پختن با چغندر و خوشبو کردن با ادویهٔ خوشبو و ابازیر گرم و با آبکامه خوردن است.[۵]

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۶۸.
۲ـ محیط اعظم، ج ۲، ص ۲۶.
۳ـ تحفه حکیم، ص ۲۰۸.
۴ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۵۴۲.
۵ـ تحفه حکیم، ص ۲۰۸.

اسم: اسفناج رومی را به عربی: سرمق، قطف، سلمه، سرمک، سلمج، سرمج. به رومی: اطراسوسیوس و حرسوخالوس. به سریانی: فنطلا. به یونانی: طریتا و افیلوکبیون و افکرکسیس و به قول دیسقوریدوس: اندرافکسیس و به قولی: اطراقعس و به هندی بتهوا و ککروهن گویند.[۱]

اسفناج رومی را به فرانسوی fagonle می‌نامند.[۲] و به انگلیسی عرفی white goose foot و به انگلیسی علمی chenopodium album و به لاتینی chemopodium amthelminticum می‌نامند.[۳]

مزاج: به قول جالینوس در درجهٔ اول سرد و در درجهٔ دوم تر است.[۴]

خواص: ویتامین A ۲٪، ویتامین B ۲٪ و ویتامین c ۳٪.

در صد گرم اسفناج پخته: یک درصد پروتئین، سه درصد کربور هیدرات و ۱۶ کالری گرما. اسفناج غنی‌ترین سبزیها از لحاظ پتاس، املاح، آهن و مس است.[۵] اسفناج دارای ویتامین‌های مختلف و املاح آهن و مس می‌باشد.

اسفناج رومی دارای نیروی سرد کننده، نرم کننده، حل کننده و باز دارنده است. و نافع ورمهای گرم داخلی و خارجی، از بین برندهٔ ورمهای حلق و نرم کنندهٔ سینه است.

این گیاه غذای خوبی برای مبتلایان به بیماری سرفهٔ گرم و سل است. استفادهٔ برگ پختهٔ آن زود هضم، بوجود آورندهٔ خلط صالح، نرم کنندهٔ شکم، نافع یرقان، حرارت جگر و باز کنندهٔ بسته‌های بدن است. استعمال آن با آبغوره و آب انار مسکّن تشنگی و نافع تب گرم و استسقاء است. موافق کبد گرم و صفراوی مزاجان است و آشامیدن آب آن با شکر شکنندهٔ سنگ کلیه و مثانه و حل کنندهٔ ورم طحال می‌باشد. مالیدن برگ کوفتهٔ آن در حمام نافع جرب، حکه و سایر بیماریهای پوست است. شستن جامهٔ حریر و پشمینهٔ رنگین با آب پختهٔ آن پاک کنندهٔ چرک، بدون تغییرَ رنگ آن است. ساق آن مفتح

۱ـ محیط اعظم، ج ۲، ص ۲۶؛ لاثانی لغات الادویه، ص ۳۶؛ تحفه حکیم، ص ۲۰۸.
۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۶۸.
۳ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۵۴۲.
۴ـ محیط اعظم، ج ۲، ص ۲۶.
۵ـ دکتر فاضل موسوی.

سدد(بازکننده بندها) و رافع ورمهای ظاهر و باطن و با شکر نافع طحال و سنگ کلیه است.[۱]

اسانس حاصل از میوه و سرشاخه‌های گیاه یا فرآورده‌های دارای این اسانس که بعنوان دفع کرم مصرف می‌شود، ممکن است مورد استفاده اطبای ما در درمان بیماریها قرار گیرد.[۲]

این گیاه chEnopodium در طب جدید برای کشتن کرم معده معرفی شده است.[۳]

مشابه: مشابه آن اسفناج است.[۴]

محل رویش: محل رویش آن نزدیک آبهاست.[5] علفی معروف است که در فصل بهار در کشتزارهای گندم می‌روید.[۶]

پرورش این گیاه اختصاصاً در آتازونی صورت می‌گیرد. در برزیل، جزایر آنتیل، آرژانتین، فیلیپین و اریتره، از آنکه اصطلاحاً سانتاماریا santa- marea نامیده می‌شود، پرورش می‌یابد ولی لازمهٔ این کار آن است که گزینش sElEction خاصی برای جلوگیری از تغییر ماهیّت گیاه، در هنگام تکثیر آن به عمل آید.[۷]

انواع دیگری از اسفناج رومی: در ایران گونه‌های مختلفی از این گیاهان وجود دارند که بعضی از آنها در نواحی مختلف به مصارف تغذیه و یا درمانی می‌رسند. از بین این گیاهان به شرح مختصر انواع مفید آنها جهت آشنا شدن به مصارفی که دارند، مبادرت می‌شود:

۱ـ chEndpodium albuml: برگهای دندانه‌دار یا غیره و نوک تیز دارد و به مصارف تغذیه می‌رسد. بعلاوه به علت ملیّن و مدرّ بودن در درمان بیماریها نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد.

۲ـ chbotrysl: پراکندگی زیاد در ایران، بخصوص در اطراف تهران دارد و برگهای آن

۱ـ تحفه حکیم، ص ۲۰۸.
۲ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۵۴۲.
۳ـ لاثانی لغات‌الادویه، ص ۳۶.
۴ـ تحفه حکیم، ص ۲۰۸.
۵ـ همان.
۶ـ لاثانی لغات‌الادویه، ص ۳۶.
۷ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۵۴۲.

دارای بریدگی‌های نسبتاً زیاد هستند. اعضای هوایی، بخصوص گل‌آذین آن بوی قوی و اثر ضد تشنج و تسکین دهندهٔ آسم دارد.

۳ـ برگهای ch.muralE: مانند گونهٔ اول به صورتی که برگ اسفناج مصرف دارد، می‌تواند در تغذیه مورد استفاده قرار گیرد. بعلاوه برای آن اثر ضد کرم قائلند.

۴- برگ ch.rubrum: نیز در نواحی مختلف شمال غربی ایران می‌روید و به مصارف تغذیه می‌رسد.

۵- ch. vulraria: سابقاً به عنوان ضد تشنج و قاعده‌آور در انگلستان استفاده شده است. این گیاه پراکندگی وسیع در منطقه البرز، آذربایجان و خراسان دارد. به نظر نمی‌رسد که از هیچ یک از گیاهان مذکور، در ایران استفاده درمانی به عمل آید، ولی اگر انواع مفید مذکور به مردم شناسانده شود، لااقل بهره‌برداری از انواع وحشی آنها به تدریج بین مردم معمول خواهد شد.[۱]

۱ـ همان، ص ۵۴۲

* اسفنج

تعریف:

در رسالهٔ جابربن حیان از اسفنج نام آورده شده است.

اسفنج را به اسم علمی spongia نوشته‌اند. بعضی اسفنج را گیاه و عدهٔ بیشتری جانور نوشته‌اند. و دارای نر و ماده می‌باشد. بیشتر سوخته و به صورت مالیدنی استفاده می‌شود.

اسفنج یا اسپنج یا اسپنگ: جانوری است جزء بی مهرگان که تشکیل ردهٔ اسفنجها را می‌دهد و آن جزء جانوران گیاهی شکل و بی قرینه و ساده‌ترین پریاخته می‌باشد.

اسم: اسفنج را به فرانسوی: spongia، به لاتینی: EpongE ، به عربی: نشاف الماء، منشفه، نشافه، هرشفه، زهرالطری، سحاب البحر، غمَامه، غیمه و صوف الحجامین، به فارسی: ابر مرده، ابرکهن، نشکر و گارزان، به یونانی: صقونا و حالاس، به رومانی: اسفنقارون، به هندی: موابادل، به انگلیسی: spongE و به ترکی: بلوط می‌نامند.[1]

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۲؛ لاثانی لغات‌الادویه، ص ۱۴؛ لسان العرب، ص ۱۹؛ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۶۹.

مزاج: مزاج اسفنج گرم در درجهٔ اول و خشک در درجهٔ دوم است.

خواص: اسفنج نافع خونریزی زخمها، بریدگی‌ها، ورمهای بلغمی، سرطان، گزیدگی زنبور، ضعف لثه و فاسد شدن دندانها می‌باشد.

اسفنج دارای ویتامینهای A, B, C، آهن، املاح کلسیم، سدیم، پتاسیم، ید، مس، ارسنیک و منیزیم است. این جسم دریایی بر روی سنگهای کنارهٔ دریای شور پیدا می‌شود.

اسفنج آهکی: اسفنجی که استخوان بندیش از جنس مواد آهکی است.[۱]

اسفنج از انواع حیوانهای دریایی و از تیرهٔ اسفنجیات است که دارای انواع سوری، یونانی، بربری و لیفی است که از نوع آخری برای شستن بدن استفاده می‌شود. رنگ این جسم مایل به زردی و دارای طعمی بی مزه است.[۲]

جسمی دریایی و دارای سوراخ‌هایی است که آب را در خود جمع می‌کند و بعد از فشار دادن آب بیرون می‌آید.

اسفنج دارای دو نوع است: نوعی از آن دارای سوراخ‌هایی گشاد و نرم شبیه به نمد پر سوراخ است که آن را ماده می‌گویند و نوع دیگر که سخت است و دارای سوراخ‌هایی کوچک و تنگ که آن را نر می‌گویند. بهترین نوع آن تازه است.[۳]

شیخ گوید: اسفنج جانوری است که در مکان خود که به آن چسبیده است حرکت می‌کند ولی از جای خود دور نمی‌شود.[۴]

ضرر و اصلاح: مضر قسمتهای داخلی بدن است و مصلحش انگور است.[۵]

ترکیب شیمیایی: این گیاه دارای ویتامین‌های A, B, B2, C و نیز آهن و املاح کلیسم، سدیم، پتاسیم، ید، مس، ارسنیک و منیزیم است.[۶]

مزاج: اسفنج در درجهٔ اول گرم و در درجهٔ دوم خشک است.[۷]

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۶۹.
۲ـ لسان العرب، ص ۱۹.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۲.
۴ـ قانون، ج ۲، ص ۶۸.
۵ـ المفردات، ص ۷۸.
۶ـ تحفه حکیم، ص ۲۱.
۷ـ المفردات، ص ۷۸؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۲؛ قانون، ص ۶۸.

خواص: اسفنج از بین برندهٔ ورمهای بلغمی و خشک کنندهٔ زخمها است. چنانچه اسفنج تازه را با زفت آلوده کرده بسوزانند نافع خون‌ریزی از بریدگیهای بد است. اگر اسفنج تازه و خشک را با قفراليهود یا موم یا زفت تر آلوده کرده و یک سر آن را آتش بزنند و سر دیگر را بر موضع زخم که خون آن بند نمی‌آید بگذارند و حرارت و خاکستر آن بر زخم ریخته شود، سریعاً زخم بهبود می‌یابد و خاصیت عمل داغ کردن را دارد.[۱]

سوختهٔ اسفنج نافع انواع خون‌ریزی است. زخمها را پر می‌کند و ورم را از بین می‌برد. اسفنج همراه با روغن زیتون موش را می‌کشد. چنانچه تار ابریشم را به اسفنج ببندند و داخل گلو کنند، زالو را بیرون می‌آورد.[۲]

خاکستر آن با روغن زیتون، خون‌ریزی را قطع می‌کند و چون تازه‌اش را با سرکه ترکرده بر زخمها بگذارند، سریعاً بهبود می‌یابد.[۳]

محل رویش: اسفنج بر روی سنگهای کنارهٔ دریای شور پیدا می‌شود.[۴]

* اشق

تعریف: اشق صمغی است که بصورت مالیدنی، خوردنی و بخور استفاده می‌شود. نیز در صنعت موارد استفادهٔ زیادی دارد.

اشق دارای یک روغن فرّار، صمغ، رزین و اسید است که از گرم کردن آن سولفورید هیدروژن به دست می‌آید.

وشا، گیاه اشق است:[۵] اشق را اشترک، وشق، اندران و بلشر می‌نامند.[۶]

اشق صمغی زرد رنگ به طعم گس و تلخ و مهوع است.[۷] گویند صمغ گیاه اشترغاز است. رنگ گلش مابین سرخی و زردی است.[۸]

ماسرجویه گوید: اشق صمغ درختی است که آن را محروث گویند. ابوریحان گوید:

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۲.
۲. المفردات، ص ۷۸.
۳ـ بستان المفردات، ص ۵۱؛ مخزن المفردات، ص ۳۰.
۴ـ همان.
۵ـ فرهنگ معین، ج ۴، ص ۵۰۲۹.
۶ـ همان، ج ۱، ص ۲۸۴.
۷ـ همان.
۸ـ تحفه حکیم، ص ۲۵.

اگر از لفظ آن منظور اشترغاز است، اشق صمغ آن نیست و می‌تواند که محروث را دو حقیقت باشد و یک حیقیت آن ماورای اشترغاز بود.

قسطا گوید: اشق عصارهٔ خشخاش است و بعضی از اطباء گویند: اشق عصارهٔ برگ خشخاش است.[1]

اشق صمغ گیاهی است که آن را طرثوث می‌نامند و برخی به علت چسبندگی لزاق الذهب می‌نامند. کاغذ و دفتر با رنگ طلایی آن رنگ آمیزی می‌شود.[2]

ابن بیطار گفته: کسانی که آن را صمغ طرثوث نوشته‌اند، اشتباه کرده‌اند و آن صمغ درختی کوچک و راست است که در نواحی معتدل می‌روید. دیسقوریدوس گفته است که اشق صمغ درختی شبیه به درخت گنه گنه است که از تنهٔ درخت به صورت قطراتی منجمد به دست می‌آید. بهترین نوع آن سفید، نرم، صاف و خالص است که زود حلّ می‌شود. صمغ اشق زرد است و با زدن تیغ به درخت به دست می‌آید.[3]

«دیسقوریدوس» آمونیاک را عصاره narthEx (نوعی درخت انجدان) که در تبت می‌روید، شناخته است.[4]

این صمغ وقتی که خشک شود، دانه دانه بزرگ و حل شدهٔ آن در آب مثل شیر سفید می‌شود. رنگ آن قهوه‌ای خفیف و اگر مدتی بماند سیاه می‌شود. بوی آن مثل بوی جندبیدستر است. ذائقهٔ اشق تلخ و گزنده، مثل صمغ درخت کندر است.[5]

«اچی سن» نوشته است: زمانی که میوهٔ درخت اشق پخته می‌شود، یک نوع حیوان به آن حمله کرده و تمام شیرهٔ درخت را از بین می‌برد و باعث خشک شدن آن می‌شود.[6]

ضرر و اصلاح: استعمال زیاد آن مضر معده و باعث پیدایش خون در ادرار است و مصلحش سرکه، انیسون، روغن گل و عسل است.[7] استعمال زیاد آن مضر معده و کلیه است.[8]

۱ـ صیدنه، ج ۱، ص ۶۴.
۲ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۶۶.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۱.
۴ـ فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۱۵۶.
۵ـ المفردات، ص ۸۰؛ بستان المفردات، ص ۲۱۲.
۶ـ دستور بریتانی، ص ۱۱۱۰.
۷ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۱.
۸ـ زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۵۸.

اسم: در رسالهٔ جابربن حیان از اشق اسم برده شده است.

اشق را به اسم علمی dorema ammonia gum می‌نامند. بعضی اشق را به اسم وشا نوشته‌اند.

اشق را به انگلیسی: thuslibycum, ammoniacum thymiana, ammoniacum suffiman می‌نامند. این صمغ رزینی صمغ درخت fErula tingitama است که در مراکش می‌روید.[۱]

به عربی: اوشج، اشج، اشجع، وشج، وشق، لزاق الذهب، وقنا، وشق و کلخ، به یونانی: اثانقون، امونیاقن و پرنقش، به سریانی: کاما، به فارسی: اشم، اوشه کلیانی، اوشه و اشق، به هندی: کاندر و به انگلیسی: ammoniacum[۲] و gummifErum می‌نامند.[۳]

اشق را به شیرازی: بدران[۴]، به سیستانی: اوشک و به قول ارجانی: لزاق الذهب می‌نامند.[۵]

اشق را به انگلیسی عرفی: gum ammoniac و به انگلیسی علمی: dorEma ammonia، به عربی: زبدالارض و به فارسی: بل شیرین می‌نامند.[۶]

اشق را به هندی و افغانی: کاندل می‌نامند. گیاه اشق را به انگلیسی نیز fischEtmEy و dorEmaglabrum می‌نامند که هر دو نوع آن، اصلشان از ایران است.[۷]

«وشا» صمغ گیاهی است که به فارسی: اشه، اشک و کندل گویند. به عربی: اشق معرب اشه و فرنگی‌ها: گم آمونیاک گویند و آن را از گیاه دیگری که در بادقیس به کمای اسب معروف است، می‌گیرند ولی معلوم نیست خواص آن با وشا یکی باشد.[۸]

مزاج: مزاج اشق گرم در درجهٔ سوم و خشک در درجهٔ اول است.

در درجهٔ اول خشک و در آخر درجهٔ سوم گرم است.[۹] در درجهٔ دوم گرم و در درجهٔ

۱ـ فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۱۵۶.

۲ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۶؛ لسان العرب، ص ۱۶.

۳ـ بستان المفردات، ص ۲۱۲.

۴ـ طب النبی، ص ۱۶۶.

۵ـ صیدنه، ج ۱، ص ۶۴.

۶ـ المفردات، ص ۸۰.

۷ـ دستور بریتانی، ص ۱۱۱۰.

۸ـ زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۵۸.

۹ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۶۶.

اول خشک است.[۱]

ترکیب شیمیایی: اشق دارای یک روغن فرّار، صمغ و رزین است. «یری زیس وسیسکی» نوشته است که اشق دارای دو نوع است: یک نوع دارای اسید و نوع دیگری دارای رزین ساده است که از گرم کردن آن سولفورید هیدروژن بدست می آید.[۲]

محلول صمغی اشق را آمونیاک می‌نامند و دارای ۲۵ درصد صمغ، ۷۰ درصد مواد رزین و ۳ درصد روغن است.[۳]

خواص: در ایران معمولاً وشا را با اسفند دود می‌کنند و بوی آن را برای رفع زخم چشم مفید می‌دانند. وشا، مقوی، قاعده‌آور، خلط آور، ضد حساسیت، نافع برونشیت کهنه، تنگی نفس و امراض ریوی می‌باشد. جوشاندهٔ وشا منفعت زیادی به طور نوشیدنی و مالیدنی برای کهیر دارد. نیز قاتل کرم شکم و دافع رطوبت معده است.

خوراک وشا، با سرکه نافع سپرز (طحال)، با جوشاندهٔ جو نافع تنگی نفس و امراض ریوی و با عسل جهت صرع مفید می‌باشد. ضماد وشا با سرکه مفاصل را نرم و کک و مک و آثار سیاهی پوست را از بین می‌برد. شستن سر با مخلوط وشا و حنا، شورهٔ سر را از بین می‌برد.[۴]

بلغم را دفع و بدن را شاداب می‌کند. ورمهای سخت را نرم می‌کند و ملیّن است. بول و حیض را از رحم و مثانه جاری می‌کند و سرمهٔ آن سفیدی حدقهٔ چشم را نافع می‌باشد.[۵]

باز کنندهٔ بسته‌های جگر، دافع سنگ کلیه، نرم کنندهٔ سختی طحال و نافع زخمها است. خوردن یک درم آن و مالیدنش بر محل طحال ورم آن را از بین می‌برد.[۶]

مالیدن اشق بر روی بواسیر، دانه‌های بواسیر را باز می‌کند. نیز بر روی برص و سیاهی پوست همراه با سرکه نافع آن می‌باشد. همراه با عسل نافع تنگی نفس و سرفه‌های کهنه است. اشق جنین زنده یا مرده را خارج می‌کند.[۷] مالیدنش بر خنازیر دهنهٔ

۱ـ صیدنه، ج ۲، ص ۷۵۴؛ اغراض، ص ۶۱؛ تحفه، ص ۲۵.
۲ـ فارماکوگرافیا، ج۲، ص ۱۵۶.
۳ـ بریتانی، ۱۱۱۱.
۴ـ زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۵۸.
۵ـ صیدنه، ج ۲، ص ۷۵۴.
۶ـ طب النبی، ص ۱۶۶.
۷ـ مخزن المفردات، ص ۳۱.

زخم را باز می‌کند.[۱]

در باز کردن تأثیرش بحدی است که می‌تواند خون را از دهـانه رگـها روان سـازد و نیروی نرم کنندگی و خشک کنندگی هم دارد. گوشت فاسد را می‌خورد و گوشت سالم را می‌رویاند.

اشق، آمیخته با عسل یا با آب جو، مسکن درد سیاتیک، پهلودرد و درد مفاصل است. اگر با عسل و زفت باشد و ضماد کنند سختی مفاصل را از بین می‌برد. اگر با سرکه‌بورق و روغن حنا مخلوط کنند خستگی را بر طرف می‌کند. زبری و گری پلکها را نرم و سپیدی چشم را جلا می‌دهد و در مورد رطوبت‌های چشم سودمند است.

در معالجه «ربو» تنگی نفس و تندی نفس مفید است و باید با عسل بلیسند یا با آبجو تناول نمایند. زخم حجاب سینه را تنقیه می‌کند و از خفگی، بـلغم و زهـرهٔ سـیاه (مـرهٔ سوداء) رهایی می‌بخشد. تناول $\frac{۱}{۴}$ گرم در خمی از اشق در علاج سخت شدن طحال و سفتی کبد مفید است و اگر با سرکه باشد و بر طحال و کبد بمالند همان تأثیر را دارد و در استسقاء نیز مفید است. در ادرار چندان مؤثر است که با بول خون آید، مسهل و ضد کرم کدو است. حیض را روان می‌گرداند. بیضتین که به سختی دچار آیند با مالیدن اشـق و سرکه نرمش طبیعی را باز یابند. اگر اشق را با مشک زمین و روغن زیتون مخلوط کنند قاتل حشرات است.[۲]

اشق مدر بول و حیض و مالیدن آن با روغن برای سختی اورام مفید است. برای فلج، لقوه و نقرس هم مجرب است. منفعت خاص: محلل ورمهای طحال و جگر است. با آب گرم مخلوط کرده و قرقره نموده برای درد گلو نافع است. خوردن اشق با عسل، دافع بلغم و کرمهای معده است و ضماد آن بر چشم، رطوبت چشم و غبار چشم را دور می‌کند. اگر بر زخمها مالیده شود هم صاف می‌کند و هم پر می‌نماید. سینه را از رطوبت کثیف، پاک و سنگ کلیه و مثانه را دفع می‌کند.[۳]

۱ـ اغراض، ص ۶۱. ۲ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۶۶.
۳ـ المفردات، ص ۸۰؛ بستان المفردات، ص ۲۱۲.

زرتشتیهای هند از چوب صمغ اشق به عنوان بخور در مراسم مذهبی خود استفاده می‌کنند. اسم چوب این صمغ در کتاب اوستای مقدس آمده است.

کتاب همدرد، از اشق در نسخه‌های زیر استفاده کرده است:

۱- ضماد عشق: نافع ورم و بزرگی طحال است که با سرکه ضماد می‌شود.

۲- ضماد کبریت.

۳- مرحم اشق: برای خنازیر، غدد را تحلیل می‌کند و برای درد مسکن است.

۴- مرحم رسل: زخمها را صاف کرده زود ترمیم می‌کند و غده‌های سخت را نرم می‌کند.[۱]

اشق نافع انسداد رگها، درد مفاصل، خشکی مفاصل، تنگی نفس، زخم پردهٔ سینه، سفتی طحال، زبری و گری پلکها، استسقاء، یبوست، کرم کدو، سفتی بیضه و کبد، ورم، فلج، لقوه، نقرس، بلغم، رطوبت چشم، سنگ کلیه و مثانه، زرداب، خنازیر و زخم می‌باشد.

مقدار مصرف: مقدار خوراک آن از ۱ تا ۳ گرم است. مضر معده است و مصلحش سرکه، انیسون، روغن گل و عسل می‌باشد.

مقدار خوراک آن ۳ گرم است.[۲] خوراک آن ۱ گرم است.[۳] مقدار خوراک آن از نیم تا یک مثقال است.[۴]

محل رویش: این گیاه در یزد، اصفهان، کوه کهرود، نواحی کوهستانی کرمان و زرند کرمان، نواکوه و بلوچستان می‌روید.[۵] در حوالی اصفهان، شیراز و یزد به دست می‌آید.[۶]

محل رویش آن نیز خراسان و پاکستان است.[۷] درخت اشق در مناطق سردسیر می‌روید.[۸] محل رویش آن نیز لیبی است.[۹]

۱ـ همدرد، از ص ۱۹۰ الی ۲۵۶.

۲ـ بستان المفردات، ص ۲۱۲.

۳ـ دستور بریتانی، ص ۱۱۱۱.

۴ـ زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۵۸.

۵ـ زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۵۸.

۶ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۱.

۷ـ المفردات، ص ۸۰؛ بستان المفردات، ص ۲۱۲.

۸ـ تحفه حکیم، ص ۲۵.

۹ـ صیدنه، ج ۱، ص ۶۴.

* اشک مو

تعریف: هنگام هرس کردن درخت مو، آبی از سرشاخه‌های آن خارج می‌شود که بسیار زلال و بی رنگ است و آن را «اشک مو» می‌نامند. امروزه از این ماده، محلولی به دست می‌آورند که برای درمان درد چشم و به صورت کمپرس، برای التیام زخمها استفاده می‌شود.

بواسیر بیماری دردناک و رنج‌آوری است. کسی که مبتلا به این نارحتی باشد، باید سعی کند دچار یبوست نشود و از مصرف ادویه‌جات پرهیز نماید. برگهای «درختان مو» که انگور قرمز بار می‌آورند و برگ درختان «شاه بلوط هندی» برای کاهش دردهای بواسیر بسیار مفیدند.[1]

۱ـ مجله برگ سبز، ص ۲۱، مهر ۱۳۷۱.

* اشنان

تعریف:

از ائمه علیهم‌السلام روایات متعددی از اشنان آمده است. اشنان را چوبک می‌گویند و به اسم علمی salsod kalil و salicornia herbaceal نوشته‌اند.

انواع اشنان نافع: یبوست، انسداد رگها، زردآب، استسقاء، بسته شدن خون حیض، خارش، درد، جرم دندان، اسکوربوت، ضعف، سوء هاضمه، کثیفی خون و اوره است.

salicornia herbacea دارای مواد هیدرو کربنه، ازته، استرول، کولین، بتائین، فلوبافن و اسیداکسالیک می‌باشد.

اشنان بیشتر در صنعت مورد استفاده قرار می‌گیرد و در طب بصورت مالیدنی و خوردنی (طبق دستور) استعمال می‌شود. مقدار خوراک از ۱ تا ۳ گرم است. مزاج اشنان گرم و خشک در درجهٔ دوم است. اشنان مضر مثانه است و مصلحش عسل می‌باشد. خوراک زیاد آن مسقط جنین و کشنده است. محل رویش آن در غالب نقاط ایران است.

اشنان درختچه‌ای از تیرهٔ اسفناجیان، خاص نواحی گرم و کویری و دارای برگهای

متناوب با گلهای منفرد و یا دوتایی (دوقلو) است. [۱]

دارای دو نوع: بدون برگ که دارای شاخه‌هایی باریک و گره‌دار و برگ دار که برگهای آن کوچک و کلفت است، می‌باشد. [۲]

نوع بدون برگ: گیاهی است که یکساله و دارای ساقه گره‌دار و ناهموار به ارتفاع ۱۰ تا ۴۵ سانتی متر و حتی بیشتر از مشخصات آن این است که ظاهر بدون برگ و رنگ سبز یا سبز مایل به قرمز دارد. برگهای آن دارای وضع متقابل در محل بندهای ساقه و حالت رشد نیافته می‌باشد که در تمام طول ساقه، در محل بندها، به صورت ۲ غلاف پیوسته به هم ظاهر است. گلهای آن در ماههای مرداد تا مهر پدید می‌آید. میوه‌اش کوچک و محتوی دانهٔ پوشیده از تار است.

نوع برگ‌دار: گیاهی است یکساله به ارتفاع ۳۰ تا ۶۰ سانتی متر، بی کرک و یا کرک‌دار است. ناحیهٔ رأس برگها و براکته‌های گیاه خاردار است. برگهای آن حالت گوشتدار و تقریباً ساقه آغوش دارد. [۳]

انواع مختلف دارد: یک نوع آن رطب که گیاهی بی برگ و شاخه‌های آن باریک است و نوع ستبر آن را که می‌سوزانند آتشی بسیار گرم و بوی تند و دود ناخوشایندی دارد، مزهٔ آن شور است و از آن اشخار می‌سازند. نیز نوع دیگری از رطب که به اندازهٔ دو ذرع بزرگ می‌شود دارای پوستی مایل به سرخی، برگی ریز و ضخیم که رنگ یک طرف آن سبز مایل به کبود و طرف دیگر آن سبز تیره با رطوبت زیاد و سیاهی است که به هر چه بمالند آن را سیاه می‌کند. از گیاه تازه اشخار تهیه می‌کنند و نوع سبز را غاسول می‌نامند و لباسها را تمیز می‌کند. [۴]

البکری گوید: اشنان گیاهی بدون برگ است و دارای شاخه‌هایی باریک و تنه‌ای ضخیم است. وقت سوختن از آن بوی بدی به مشام می‌رسد. [۵]

اشنان دارای دو نوع است، سفید که آن را چلغوز گنجشک می‌نامند و بسیار لطیف

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۱۸.

۲ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۲۶.

۳ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۵.

۴ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۲.

۵ـ لسان العرب، ص ۲۲.

است و سبز رنگ می‌باشد.[۱]

ازجنس شوره گیاه است و از آن اشخار قلیا سازند به این طریق که آن را بسوزند چون سوخته شود آب بر او زنند جرم آن منعقد شود و اشخار کنند و بدان جامه شویند.[۲]

دارای طعمی شور است و به دلیل داشتن سودای زیاد به چیزی مالیده شود آن را سیاه کند.[۳]

ساقه‌های آن گره‌دار و شور است.[۴] بادیه نشینان آن را به جای صابون به کار می‌برند.[۵]

صاحب مخزن الادویه توضیح داده که اشنان چندین نوع است. یک نوع آن بی برگ است و ساقه‌های باریک و گره‌دار به جای برگ دارد و آن را : svaE dafruticosa گفته‌اند. این گیاه همیشه مرطوب، تازه و بزرگ و تنه آن کلفت و گزه‌دار است. صاحب مخزن طریقهٔ سوزاندن و تهیهٔ خاکستر قلیایی از آن را بیان نموده است. نوع دیگر آن دارای تنهٔ سرخ رنگ با برگهایی که یک طرف آن سبزرنگ و طرف دیگر آن ارغوانی است و آن را : chEno podium atriplicis گفته‌اند، می‌باشد و آب آن برای درست کردن رنگ سیاه مورد استفاده قرار می‌گیرد.

این گیاه در مناطق سند و مولتان زیاد دیده می‌شود و برای تهیهٔ ظروف سفالی و نقش آنها از آن استفاده می‌کنند. یک نوع دیگر آن دارای برگهای سفید است و آن را خردالعصافیر و chEnopodium album نوشته‌اند. و نوع دیگر که در ایران آن را غاسول می‌گویند با لاک حل کرده از آن مداد تهیه می‌نمایند. دکتر وات در کتاب فرهنگ صناعت اقتصادی هند، انواع زیر را نوشته و گفته است که از اینها قلی یا ماده قلیایی alkali گرفته، در صنعت استفاده می‌شود:

۱- arthrocnEmum indicum(moq)

۲- caroxlson foEtidum(moq)

۳- caroxylon griff(moq)

۱ـ قانون در طب، ج ۱، ص ۶۹.

۲ـ فرهنگ داروها، ص ۲۶.

۳ـ مخزن المفردات، ص ۳۲.

۴ـ لسان العرب، ص ۲۲.

۵ـ مایوهوف، ص ۲۲.

۴- salecrnia brachiata(roxb)

۵- salsola kali(wild)

۶- suaEda fruticosa(forsk)

۷- suaEda indica(moq)

۸- suaEda nudiflora(moq)

ضرر و اصلاح: مضر مثانه است و مصلح آن مغز تخم کدو و عسل است.[1] باعث جرب (نوعی خارش پوستی) می‌شود و مصلح آن کیترا است.[2]

اسم: نوع بدون برگ را به لاتینی salecornia herbacea s.perennis mill, s.stricta willd

به فرانسه s.herbacee, salicorne commune

به انگلیسی samphire, glasswort

به آلمانی glasschmalz

به ایتالیایی SALICORNIA ERBACEA

و به عربی خریس و قلی Qalli می‌گویند.

نوع برگ دار را به لاتینی salsola kali

به فرانسه soude couchee,kali,soude

به انگلیسی kali,saltwort

به آلمانی sodapflanze,kalisalzkraut

به ایتالیایی Erba cali, soda

و به عربی: حرض Hhurd و شوک احمر می‌نامند.[3]

اشنان را به لاتینی: sEidlitzia rosmarinus و salsola soda به اسامی اشنون، اشنوم،اشنیان، بلار و بلال می‌گویند.[4]

۱- بستان المفردات، ص ۵۲. ۲- مخیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۲.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۷۲۳. ۴- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۸۸.

اشنان و اشنان‌القصارین را در گیاه شناسی: salsola kaki و غاسول را: fruticosa salicornia می‌خوانند.

اشنان را در لاتینی: salsola kali و در فرانسه: soudede foulons می‌گویند. اشنان معرب از فارسی است و آن را به تازی: حرض (horz)خوانند. [۱]

اشنان به دو گیاه به نامهای: anabasis و salicornia گفته می‌شود و در شام آن را الخمام می‌گویند. نیز به نام علمی: arthrocnEmum glaucum می‌نامند. و از خانوادهٔ رمرامیه chEnopodiacEaE می‌باشد. [۲]

همدرد در کتاب ادویه در فهرست اشنان را به نام: haloxylon myltiflorum نوشته است. [۳]

در هریرود آن را : anabasis Erispoda bEnth Et hook f می‌گویند و برای تهیهٔ قلیایی به نام بریلا بکار برده می‌شود. [۴]

ابوحنیفه گوید: آن را حمض، حرض، غاسول و اشنان قصّارین می‌نامند. [۵]اشنان را کنستو و [۶] نستواک و به هندی لانابوتی و به فارسی غاسول می‌گویند. [۷]نوعی که شبیه به سرگین گنجشک است را کرمک و قاقلی می‌نامند و بسیار لطیف است. [۸]

به رومی: اروقلس، به یونانی: مرسیون، به فارسی: اشنان گازران، چوغان، کاگل و کرمک، و به هندی: کطول گویند. [۹]

روایات:

قال: **«یورث السل و یذهب بماء الظهر و یوهن الرکبتین»**.

سعدبن سعد گوید: بابی الحسن عرض کردم: ما اشنان را می‌خوریم و گفت: امام ابی‌الحسن موقع وضوء لبهای خود را به هم می‌بست. در آن خاصیت‌هایی هست، باعث

۱ـ فرهنگ داروها، ص ۲۶.
۲ـ لسان العرب، ص ۲۲.
۳ـ همدرد، ص ۱۱.
۴ـ فارماکوگرافیای هند.
۵ـ ابن البیطار، ص ۳۸.
۶ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۲۶.
۷ـ المفردات، ص ۸۳.
۸ـ صیدنه، ص ۶۶.
۹ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۲.

سل می‌شود، آب پشت را می‌برد و زانوها را سست می‌نماید.[۱]

قال: **«الاشنان ردیء یبخر الفم و یصفّر اللون و یضعف الرکبتین و انا احبه»**.

در روایت است که امام باقر علیه السلام موقع وضوء اشنان را به دهان می‌گرفت و می‌چشید و بیرون می‌انداخت بعد می‌فرمود: اشنان بد است، دهان را بدبو می‌کند و رنگ را زرد و زانوها را ضعیف می‌نماید ولی من آن را دوست دارم.[۲]

قال ابوعبدالله: **«کل الاشنان یوهن الرکبتین و ماءالظهر»**.

علی بن اسباط از حکم بن مسکین از امام صادق علیه السلام که فرمود: اشنان زانوها را سست می‌کند و آب پشت را فاسد می‌سازد.[۳]

قال: **«الاشنان یبخر الفم»**.

امام ابی‌الحسن فرمود: اشنان دهن را بدبو می‌نماید.[۴]

مزاج: گرم و خشک در درجهٔ دوم است.[۵] ماسرجویه می‌گوید: مزاج آن در درجهٔ سوم گرم[۶] است.

ترکیب شیمیایی: نوع بدون برگ: اعضای این گیاه دارای متجاوز از ۹۳ درصد آب و ترکیباتی نظیر مواد ازته به مقدار ۱/۱۵ درصد و مواد هیدروکربنه در حدود ۳ درصد است، بعلاوه دارای استرول، کولین، بتائین، فلویافن و به مقدار بسیار کم از اسید اکسالیک است ولی با اینکه اغلب در سواحل دریا یافت می‌شود، فاقد ید است.

نوع برگ دار: در خاکستر آن مقدار زیادی کربنات پتاسیم یافت می‌شود.[۷] از نوعی که بدون برگ است شورهٔ قلیایی (سدیم کربنات) بدست می‌آورند.[۸] از سوختهٔ آن سودا حاصل می‌شود.[۹]

در هند قدیم مادهٔ قلیایی بنام (سجی) سری کاک شارا از آب آن تهیه می‌کردند و هنوز

۱ـ فروع کافی، ج ۶، ص ۳۷۸.
۲ـ مکارم الاخلاق، ص ۲۸۱.
۳ـ خصال، ص ۳۱.
۴ـ محاسن، ص ۵۶۴.
۵ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۲؛ المفردات، ص ۸۳.
۶ـ ابن البیطار، ص ۳۸.
۷ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۵-۱۲۳.
۸ـ الابنیة عن حقائق الادویه، ص ۱۶.
۹ـ لسان العرب، ص ۲۲.

این طریقه مرسوم است.

در زمان پلی نی در مصر نوعی ماده معدنی از این گیاهان تهیه کرده بودند که آن را تاترم یا رسترایو می‌گفتند و از پکمان نقل کرده‌اند که در ارمنستان محلولی از این انواع گیاهان تهیه کرده و با آن لباس می‌شسته‌اند و گیاهی که از آن ماده سری‌لا درست می‌شود، را در یونانی: SALT WORTS می‌گویند. عربها این گیاه را از قدیم می‌شناختند که بعضی جاها آن را بنام پطاس و بعضی بنام سودا نوشته‌اند و اخیراً آن را بنام القلی ALKALI می‌نامند.[۱]

خواص: نوع بدون برگ: ضد اسکوربوت بسیار قوی و دارای اثر مقوی، تسهیل کننده عمل هضم، تصفیه کنندهٔ خون و مدر است. بعلاوه غذای مناسبی برای مبتلایان به اورهٔ خون و نفریت می‌باشد. مصرف آن در موارد ورم احشاء و طحال، مخصوصاً در بیماری مالاریا، اثری مفید ظاهر می‌کند.

صور دارویی: به صورت خام (سالاد) یا پس از قرار دادن در سرکه مصرف می‌شود. در بیماری اسکوربوت، اگر شیرهٔ حاصل از گیاه مصرف گردد عوارض آن به کلی رفع می‌شود.

نوع برگ‌دار: اعضای این گیاه دارای اثر ملین، ضد اسکوربوت و مدر است.[۲] اشنان جلا دهنده، پاک کننده، باز کننده‌ای قوی، سوزاننده، مدری قوی، مسهل، حل کنندهٔ مواد غلیظ در بدن و مالیدن مخلوط آن با عسل در چشم نافع زخمهای چشم و دود نوع سبز آن فرار دهندهٔ حشرات است.[۳]

مدر بول وحیض، مسهل اخلاط غلیظ، ساقط کنندهٔ جنین و مالیدن آن از بین برندهٔ گوشتهای زیاد زخمها است. لباسهای ابریشمی که با صابون پاک نمی‌شود با اشنان پاک می‌شود.[۴] گرد آن دندان را شفاف می‌کند و غیر سمی است لکن مصرف زیاد آن کشنده است. خوراک ۳ درهم آن جنین مرده را بیرون می‌آورد و دفع کنندهٔ صفرا است.[۵]

۱ـ فارماکوگرافیای هند.
۲ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲ ص ۷۲۳ و ۷۲۵.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۲.
۴ـ المفردات، ص ۸۳.
۵ـ مخزن المفردات، ص ۳۲.

نویسندگان عرب آن را برای خارش و ترشحات زخم خشک مفید ذکر نموده و نیز آن را مدر حیض و مسقط جنین گفته‌اند و استعمال آب آن را بعد از غذا برای شستن دست و لباس ذکر نموده‌اند.[۱]

خوراک نیم مثقال اشنان در حالت ناشتا حیض را جاری می‌کند و ضمادآن نافع خارش از گرمی است. چنانچه همراه با پنبه بر محل درد دندان بگذارند، نافع درد دندان است.[۲]

خوراک سه درهم آن زرداب را دفع می‌کند و ۱۰ درهم آن کشنده است.[۳] ابن سینا گوید: خوراک نیم درهم آن نافع سخت ادراری و بازکنندهٔ حیض است.[۴] اشنان را در لاک حل کرده و با آن مداد می‌سازند.[۵]

خوراک آن از یک تا سه گرم است.[۶] خوراک آن از ربع تا نیم مثقال است.[۷]

محل رویش:

در شوره‌زارها و سواحل دریاها می‌روید. در غالب نواحی اروپا، آفریقا و آسیا نیز پراکنده است.

نوع بدون برگ: نواحی مختلف البرز، اطراف تهران، ورامین، مردآباد، بندرگز، اراک، ترامیس و تبریز است.[۸]

نوع برگ دار: در غالب نقاط ایران مخصوصاً نواحی شمالی البرز، کرج، آذربایجان، ارومیه و بلوچستان می‌روید.[۹] در اطراف بجنورد به فراوانی یافت می‌شود.[۱۰] بیشتر در شنزارها، خرابه‌ها و زمینهای خشک می‌روید.[۱۱]

۱ـ فاراماکوگرافیای هندی.
۲ـ حکیم اسفندیاری.
۳ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۶۹.
۴ـ ابن البیطار، ص ۳۸.
۵ـ لسان العرب، ص ۲۲.
۶ـ مخزن الادویه، ص ۳۲.
۷ـ المفردات، ص ۸۳.
۸ـ بستان المفردات، ص ۵۲.
۹ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۵-۷۲۳.
۱۰ـ حکیم اسفندیاری.
۱۱ـ لسان العرب، ص ۲۲؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۲.

* اشنه

اشنه را به فارسی: دواله و به اسم علمی: p.perforta و permelia perlata نوشته‌اند.

گیاهی است مانند پوسته که دور ساقه درخت بلوط، صنوبر و گردو می‌پیچد. اشنه بصورت مالیدنی و خوردنی استعمال می‌شود.

اشنه پوستی است باریک، لطیف و شبیه به ریسمانهای باریک و پهن که به هم و بر شاخه‌های درخت بلوط، صنوبر و جوز می‌پیچد و بر سایر درختها پیدا می‌شود و بیخ، گل و تخم مطلقاً ندارد و طعم آن ملس بین ترش و شیرین و با تلخی، قبض اندک و خوشبو است. ابوالعباس در کتاب عطر نوشته: آن نباتی است در سواحل دریا از جده تا یمن و تا ساحل بصره و برگ آن شبیه برگ درمنه (شیح) و با رنگ روشن می‌باشد.[۱]

از جنس حزاز است که بصورت تارهای باریکی بر روی درختان و سنگها روئیده می‌شود.[۲] آن گیاهی است شبیه به ریسمانهای باریک که از پهنا به هم چسبیده و بر شاخه‌های درخت صنوبر، بلوط و سایر نباتات می‌پیچد و بهترین نوع آن سفید است که خوشبو و تازه باشد و بدترین نوع آن سیاه است.[۳]

اشنه نباتی است که بر درخت صنوبر، بلوط، گردو و غیر آن می‌پیچدکه بهترین نوع آن سفید و نوع سیاه آن بد است.[۴]

۱- اشنه یکی از آلگهای گروه جلبکهای قرمز(فرانسه: rhodophycEEs) است
۲- اشنه گونه‌ای خزه است که سر دستهٔ تیرهٔ اشنه‌ها (فرانسه: sphagnEEs) می‌باشد.[۵]

اشنه، گیاهی با شاخه‌های پیچیده است که در ایام زمستان بلند می‌شود. رنگش سفید است و نوع سیاه آن خوب نیست.

این گیاه برگ، گل، ریشه و شاخه ندارد. اشنه مثل لایه‌اِی روی هم جمع و با در دست گرفتن زود جدا می‌شود. تازهٔ آن هیچ بویی ندارد ولی خشک آن بوی عنبر می‌دهد.[۶]

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۳.
۲ـ لسان العرب، ص ۲۱.
۳ـ تحفه حکیم، ص ۲۳.
۴ـ اغراض، ص ۶۱۱.
۵ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۸۹.
۶ـ کتاب المفرادات، ص ۲۲۵.

اشنه بوی معطری دارد. گویا این گیاه را از هندوستان می‌آورند. نوع سفید رنگ این گیاه مطلوب و نوع سیاه رنگش نامطلوب است. دیسقوریدوس گفته است: بهترین نوع اشنه همان است که بر ساقه صنوبر و بعد از آن نوعی که بر ساقه گردو می‌پیچد و هر قدر خوشبوتر باشد، بهتر است. نوع سفید رنگ مایل به آبی از سفید ساده، مرغوبتر است.[۱]

اسم: اشنه را به لاتینی sEtrara islandica» به عربی: دواله، دواءالمسک و حزاز و نوعی دیگر از آن را به فرانسوی sphagnEEs می‌نامند.[۲] و به فرانسوی usnEE، به لاتینی usnEa.[۳] به عربی: شیبةالعجوز و مسک القرور گفته‌اند. به یونانی: ابرویقون و پریون، به فارسی: دواله، دوالک و دوالی و به قول گیلانی: ایدا ارید. و به هندی: چریله و چریره می‌گویند.[۴]

فرازی گوید: آن را به هندی: سیبلو و به لغت سجزی، ژاله می‌گویند. ابونصربن ابوزید صهاربخت، در قرابادین خود آن را به کرپس، تفسیر کرده است و بعضی به آن کرپاس پایه گفته‌اند.[۵] به سانسکریت: شیلاکیا، شیلاورد و اسامی دیگر.[۶] به لاتینی PErmElia PErlata و pErforta و به انگلیسی lichEn می‌نامند.[۷]

اشنهٔ قرمز را به فرانسوی: floridEEs ou rhodophycEEs می‌نامند. طحلب احمر در مصر (الطحلب) انواع بسیاری از نباتات را شامل می‌گردد. طحلب خضرا راکه در شام می‌روید به فرانسوی chlorophycEEs می‌نامند. طحلب زرقاء در شام می‌روید و به فرانسوی cyanophycEEx ou alguEs blEuEs می‌نامند.

طحلب ارزق درمصر (الطحالب) و نوعی اشنه است که درآن خانوادهٔ باکتریها و خانواده بزاق القمر مشمول است. طحلب سمراء در شام، طحلب اسمر در مصر را به فرانسوی phEophycEEs ou alguEs brumEs می‌نامند. اشنه فرانسوی را alguE و اشنه رنگرزی را : orsEillE tinctoria می‌نامند.[۸]

۱ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۶۲.
۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۸۹.
۳ـ لسان العرب، ص ۲۱.
۴ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۳.
۵ـ صیدنه، ص ۶۳.
۶ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۹۸.
۷ـ فرهنگ مصور علوم طبیعی، ص ۳۶۲.
۸ـ لسان العرب، ص ۲۱.

خواص: اشنه نافع درد مفاصل، انسداد زهدان، درد زهدان، ضعف قلب، امراض جگر و رحم، ورم، نفخ، ضعف معده، قی و سنگ کلیه و مثانه می‌باشد.

نوعی از اشنه بنام گلسنگ lichens می‌باشد که بر روی تخته‌سنگها می‌روید و دارای مواد: اسیدپروتولیکن استریک، اسید فوماریک و ستراری‌نین است و نافع اخلاط خونی، سل، اسکوربوت، آسم مرطوب، یبوست، تب‌های نوبه‌ای و خنازیر می‌باشد. اشنه مضر مثانه و معده است.

* اشنه یا گلسنگ‌ها

تعریف: گلسنگ‌ها، ریشه‌دارانی هستند که از اتحاد یک قارچ و یک جلبک بوجود آمده و دارای زندگی همزیستی می‌باشند. گلسنگ‌ها به تفاوت بر حسب گونه‌ای که دارند، بر روی تخته‌سنگ‌ها، درختان مختلف و حتی در نقاط مساعد بر روی سطح زمین بسر می‌برند.

از روی برخی از آنها که بطور ثابت بر روی درختان مختلف زندگی می‌کنند، می‌توان پوست بعضی درختان دارویی مانند:Quinguina, cascarille و غیره را که در بازار تجارت عرضه می‌شود، تشخیص داد.[1] مضر روده و مثانه است و مصلحش انسیون می‌باشد.[2]

ترکیب شیمیایی: دارای ماده‌ای شبیه نشاسته به نام لیکنین (فرانسه:lichEninE) است.[3]

خواص: اشنه مقوی معده، شادی آور، مسکن، قابض، محلل و نافع امراض قلب، جگر، رحم، بادها و ورمها است. جوشانده آن فرح‌بخش است. از مخلوط اشنه با روغن‌های سر برای خوشبوکردن سر استفاده می‌شود.[4]

نوعی که بر ساقه بلوط می‌نشیند بند آمدگی‌ها را باز و گوشت سست را محکم

۱ـ گیاهان دارویی دکتر، زرگری، ج ۳، ص ۳۹۹.
۲ـ بستان المفردات، ص ۵۳؛ المفردات، ص ۲۳۵.
۳ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۸۹.
۴ـ المفردات، ص ۲۳۵.

می‌گرداند. اشنه را در مرحم‌های ضد خستگی بکار می‌برند. مرحم و جوشاندهٔ آن سختی مفاصل را از بین می‌برد، چشم را جلا می‌دهد و در معالجه خفقان مفید است، قی را بند می‌آورد، معده را توان می‌بخشد و باد آن را از بین می‌برد. بویژه خیسانده آن در آشامیدنی‌ها خاصیت گیرندگی دارد و درد کبد ناتوان را رفع می‌کند. اشنه انسداد زهدان را باز می‌کند. نشستن در آب اشنه برای تسکین درد زهدان و دفع خون حیض مفید است.[1] گویند اشنه حل کننده است و طبع را نرم می‌کند و از نظر خاصیت آنچه از درخت صنوبر گرفته شود، بهتر است.[2]

انواع اشنه دارای قوت قابضه، محلله و ملینه می‌باشند. بخصوص آن نوعی که بر صنوبر می‌پیچد و به سبب قبضی که دارد، موجب متانت روح و به سبب عطری که دارد، ملایم جوهر روح و مقوی آن و به بسبب لطافتی که دارد زود به قلب نفوذ می‌نماید. پس مقوی قلب است.[3]

محلل اورام و مدر حیض و ضماد آن محلل ورمهای بادی، دافع مواد نزلات، جاذب جنین و مدر حیض است. فم یا دهانهٔ رحم را گشاد و باد را دفع می‌کند و برای تسکین دردهای مختلف مریض را در جوشاندهٔ آن می‌نشانند و آبریزی چشم را نیز مفید است.[4] کتاب «همدرد» اشنه را بنام parmalia pErlata، همراه با دیگر ادویه در امراض مختلف استعمال کرده است:

دواءالمسک حارّ جواهردار، دواءالمسک ساده، روغن سرخ، روغن کلان، عرق عنبر، عرق ماءاللحم عنبری کلان، لبوب کبیر، معجون جلالی، معجون خدر، معجون مروح الارواح، معجون مقوی و ممسک و مفرح یاقوتی معتدل که استعمال نسخه‌های مذکور به ترتیب زیر می‌باشند:

۱- مقوی قلب، مغز و جگر و نیز در اضطراب و مالیخولیا مفید است.

۲- برای امراض بلغمی مثل: فلج، لقوه، رعشه، تمام امراض عصبی و در نقاهت مفید

۱ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۶۲.
۲ـ صیدنه، ص ۶۳.
۳ـ قرابادین کبیر، ص ۴۷.
۴. بستان المفردات، ص ۵۳؛ مخزن المفردات، ص ۱۶۲.

است و دوران خون را زیاد و خون تازه تولید می‌کند.

۳- برای امراض فلج، لقوه، سیاتیک، نقرس و درد کمر مفید و محلل اورام است که به صورت مالیدنی از آن استفاده می‌نمایند و برای صدمات وارده نیز مفید است.

۴- برای مرض فلج، لقوه، درد مفاصل، نقرس، سیاتیک و دردهای عمومی مفید است و بصورت روغن مالیدنی استفاده می‌شود.

۵- مقوی دل، دماغ و جگر و برای غشی خوب است.

۶- در ضعف زیاد،تلف شدن خون در حالت خون‌ریزی مفیدومقوی باه است.

۷- برای تقویت عمومی بخصوص جگر، قلب، مغز و باه مفید است.

۸- مقوی مغز،کلیه، مثانه و باه است و منی را زیاد می‌کند.[۱]

محل رویش:

اشنه در سواحل دریای هند، جده، یمن و بصره می‌روید.[۲] اشنه نوع آلگ گروه جلبکها، در نواحی کوهستانی آمریکا و اروپا می‌روید. اشنه گونه خزه، در نواحی مرطوب و باتلاقی و نقاط معتدل متمایل به سرد می‌روید.[۳]

۱ـ همدرد، ص ۲۹۷ـ۲۹۰. ۲ـ صیدنه، ص ۶۳. ۳ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۸۹.

* افتیمون

تعریف:

در روایتی نافع بیماری کمردرد و درد شکم ذکر شده است. افتیمون جزئی از نسخه می‌باشد. افتیمون را به اسم علمی: cuscutaEpithymum نوشته‌اند.

گیاهی است علفی، یکساله و پیچنده که به حالت طفیلی بر روی بعضی گیاهان مثل نعناء و شاهدانه روئیده می‌شود و تخم آن را کشوث می‌نامند. همه اجزاء آن مورد استفادهٔ طبی دارد.

گیاهی است علفی، یکساله و پیچیده که به حالت طفیلی بر روی عده‌ای از گیاهان علفی بسر می‌برد. تشخیص گونهٔ اصلی آن از فرمهای متعددی که دارد، بدین طریق صورت می‌گیرد که گیاه اصلی دارای ساقه و انشعاباتِ درهمی به رنگ مایل به قرمز و گلهایی به رنگ سفید و صورتی است.[1]

افتیمون گیاهی است از تیرهٔ پیچکیان که شبیه سس می‌باشد و مانند آن انگل گیاهان

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۴۰۷.

دیگر بخصوص یونجه می‌شود.[۱] و آن نباتی باریک مثل رشته است که بر روی درخت‌ها می‌روید. تارهای بسیار باریک آن مانند مو است که شاخه‌ها، برگها، گل و تخم آن در هم شکسته و با هم آمیخته باشد. برگ آن بسیار ریز و تخم آن از خردل باریک‌تر است و دارای رنگ سرخ مایل به زرد است و رنگ گل آن سرخ مایل به تیرگی با ریشه‌های بسیار باریک مانند مو و مزه آن تلخ با اندکی تندی است.[۲]

نوعی گیاه پیچکی به رنگ زرد و به نازکی نخ است و بر روی درختها رشد می‌کند، برگ ندارد، بر روی گیاهی که می‌پیچد آن گیاه را خشک می‌کند. تخم آن را تخم کثوث گویند. این گیاه در آخر زمستان بر روی درختان خاردار رشد می‌کند، بی مزه است و آبش لعاب دارد ولی بو ندارد.[۳]

گیاهی است با ساقه‌ای ترد و زودشکن، گل و تخم‌هایی به رنگ سرخ که بسیار تیز و تند مزه است. تاثیر این گیاه مانند گیاه حاشا (آویشن) ولی قوی‌تر است حتی بعضی آن را از تیره آویشن پنداشته‌اند.

گزنیش: نوعی که از جزیره کریت یا قبرس می‌آورند. بهترین نوع، آن است که رنگش سرخ روشن است و هر چه در سرخی، تیره‌تر و در بوی تندتر باشد، مرغوبتر است.[۴]

پولس می‌گوید: صعتر در اثر، مثل افتیمون است. ولی افتیمون قوی‌تر است. ابن‌بیطار خود بیان کرده: این گیاه الآن به اسم اشمور معروف است و قبلاً ائمه علیهم السلام آن را بیان کرده‌اند و آن را از بلاد اقریطس و بیت المقدس می‌آورند.[۵]

افتیمون راکوبیده، با روغن سرشته بر روی زخمهای بد بمالند نافع است. مسهل مواد صفراوی و سوداوی است و خون را صاف می‌نماید.

ورم را تحلیل می‌کند، سدّه‌ها را باز می‌نماید، مالش آن بر ورم طحال نافع است، از بخور آن هم استفاده می‌شود و مالش مخلوط باقیماندهٔ آن با روغن جهت رفع دردها مفید است.

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۱۲.

۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۰؛ قرابادین کبیر، ۷۶.

۳ـ المفردات، ص ۸۷.

۴ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۶۶.

۵ـ ابن‌البیطار، ص ۴۱.

بادها را رفع می‌کند و نوشیدن آن با سرکه جهت رفع سکسکه و عصارهٔ آن در مرض یرقان مفید است. بعضی اطباء این را در بیشتر امراض استفاده می‌کنند. اثر افتیمون تا ۳ سال باقی می‌ماند.[۱]

سی گرم از آن در عسل، نمک و کمی سرکه بلغم را خارج می‌نماید و برای صفرای سودا و نفخ مفید است.

حبیش ابن الحسن می‌گوید: برای کندن صفرای سودایی بسیار قوی‌الاثر است.

افتیمون برای بزرگسالان و پیران مفید است و اگر آن را تنها یا با افسنتین بخورند، علاج مالیخولیا است. اشخاص زیادی از مصرف این دارو شفا یافته‌اند. ابن جراران می‌گوید: چنانچه تخم آن را صاف کرده و بسایند و مقدار ده درهم در پارچه پیچیده و در نیم رطل شربت بخیسانند و زیر آسمان یک روز بگذارند، روز دوم گیاه را فشرده از شربت خارج نمایند و با بنفشه و چند قطره روغن بادام مخلوط کرده و کمی گلاب به آن اضافه نموده به مریض سودایی و مالیخولیایی بدهند، فوق‌العاده مفید است.

ابن ماسویه گوید: کمی روغن بادام به آن اضافه نموده و معجون تهیه می‌نمایند که رفع یبوست و عطش و خشکی در دهن می‌نماید لکن خیساندهٔ آن محتاج اصلاح نیست.

پولس می‌گوید: که برای اخراج سوداء و صفراء خیلی قوی و نافع است. مقدار ۶ درهم ساییده با ۳۰۰گرم شیر مخلوط نموده و استعمال می‌گردد. شریف می‌گوید: برای تشنج و نفخ مفید است.

مسیح علیه‌السلام می‌گوید: خوردن آن با ماءالجبن برای تشنج امتلایی، خارج کردن صفرا و سودا و علاج سرطان زخمی مفید است.

باید طبق دستور پخته شود، چنانچه زیاد بر آتش نگذارند و با کشمش خورده شود برای مالیخولیا و ترک اعتیاد به الکل و نیز همین طور با ماءالجبن برای جرب زخمی مفید است و در این خاصیت با شیرین بیان، گل بنفشه، کشمش قرمز طلایی و گوشت استعمال می‌شود.

۱ـ بستان المفردات، ص ۵۴؛ المفردات، ص ۶۷؛ مخزن المفردات، ص ۳۳.

در کتاب همدرد، گیاه افتیمون در نسخه‌های مختلف زیر برای امراض مختلف و با دیگر ادویه مخلوط و استعمال شده است:

۱- اطریفل افتیمون ۲- اطریفل دیدان ۳- اطریفل غددی ۴- جوارش شهریاران ۵- سفوف نمک سلیمانی ۶- شربت احمد شاهی ۷- شربت افتیمون ۸- شربت کثوث ۹- شربت مسهل ۱۰- معجون تلخ ۱۱- معجون سنا ۱۲- معجون نجاح ۱۳- مفرح کبیر ۱۴- مفرح معتدل.

به ترتیب شماره نافع: ۱- برای مالیخولیا، استعمال دایمی این نسخه رنگ مو را دایم سیاه نگه می‌دارد ۲- هر نوع کرم معده را می‌کشد ۳- نافع مرض خنازیر است ۴- سردی معده و جگر را دور می‌کند و برای قولنج، سخت ادراری و قبض معده مفید است.

۵- مقوی معده، هاضم غذا و اشتهاآور است و باد را خارج می‌کند ۶- برای بیماری مالیخولیا مفید و مقوی دل و دماغ است ۷- مالیخولیا و خفقان را مفید است ۸- مقوی جگر و معده، باز کنندهٔ سدّه جگر و نافع تب مرکب از بلغمی و صفرائی است ۹- مادّه‌های سودایی و بلغمی را خارج می‌کند و خصوصاً در امراض مغزی مفید است.

۱۰- برای امراض فلج، لقوه، صرع، درد معده، جگر و درد کمر مفید است و یبوست معده را دور می‌کند ۱۱- مسهل، فضلات معده را خارج می‌کند و اگر سردرد به سبب یبوست معده باشد، مفید است ۱۲- در مالیخولیا، وحشت و وسواس مفید است ۱۳- مقوی عمومی دل، مغز و جگر است و سرور آفرین برای قلب می‌باشد.[۱]

۱۴- برای مالیخولیا، خفقان قلب و وسواس استعمال می‌شود.

نوع CUSCTA EUROPAEAL که GRANDE CUSCUTE نامیده می‌شود، بر روی گیاهانی نظیر رازک، شاهدانه، گزنه، بید، نعناع و غیره به حالت طفیلی به سر می‌برد.

چنانچه صفرایی مزاجها آن را استعمال کنند، باعث غشی، سنگینی و غم می‌شود[۲] و

۱ـ کتاب همدرد، ص ۲۶۵.　　۲ـ ابن‌البیطار، ص ۴۰.

مصلح آن کاسنی و سکنجبین است.[۱]

اسم: افتیمون را به لاتینی cuscuta Epithymum murr

به فرانسه du diable,teigme, cuscute du thym ch.devenus,cheveux

به انگلیسی lEssEr doddEr, clovEr doddEr, dErvels guts, small, doddEr

به آلمانی filzcraut, sEid QuEndEd

به ایتالیایی cuscuta piccola, Epitimo

و به عربی: افتیمون، شکوثا، شکوث و حماض الارنب می‌نامند.[۲]

افتیمون را سس صغیر، کشوث و دواءالجنون می‌نامند.[۳] افتیمون اسم یونانی است به معنی دواءالجنون، به عربی: شجرالصبغ، به سریانی: سورمور، به ترکی: شیون و سبع الشعیر[۴]، به هندی: اکاش بیل، به سانسکریت: آکاش ولی، اسرولری کهولی، اسربیل، سپرش، ویوم و نکا و آکاش بیل، به انگلیسی air crEEpEr به لاتینی cuscutarEflExa (کاسکوتاریفلکسا) و cassyrha filliformis (کاستیها فل فورمس) می‌نامند[۵].

افتیمون هندی را cascutaEpithyum و نوع اروپایی را cascuta Europia می‌نامند که در خاورمیانه هم می‌روید.[۶]

افتیمون را در قزوین سزم، در مشهد پیچک و در قائنات زنج می‌نامند.[۷]

روایت: عبدالله و حسین، پسران بسطام می‌گویند: احمدبن ریاح طبیب گوید: داروی ذیل را بر امام عرضه کردم برای درد پشت و شکم، راضی شد.

فرمود: لبنی عسل خشک و ریشهٔ انجدان از هر یک ده مثقال و از افتیمون دو مثقال، هر کدام را جداگانه کوبیده و بجز افتیمون که احتیاجی به صاف کردن ندارد، بقیه را از یک پارچهٔ ابریشم صاف می‌کنید. ولی افتیمون را تنها نرم کوبیده و همهٔ اینها را با عسل کف گرفته شده، خمیر می‌کنند و موقع خواب هر شب دو مثقال با آب گرم سرد شده

۱ـ بستان المفردات. ص ۵۴.
۲ـ گیاهان دارویی. دکتر زرگری، ج ۲، ص ۴۰۷.
۳ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۱۲.
۴ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۰.
۵ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۸.
۶ـ فارماکوگرافیا، ص ۵۴۶.
۷ـ حکیم اسفندیاری.

می‌خورند.[۱]

مزاج: مزاج افتیمون گرم در درجه سوم و خشک در درجهٔ دوم است.

ترکیب شیمیایی: افتیمون دارای مواد ALKLOIS, RESINS, QUARCITINE است و نام ALKOLID را ما به‌نام CUSCUTINE نامیده‌ایم.[۲]

خواص: افتیمون نافع نفخ، صفرا، سودا، بلغم، کرم معده، سرطان، جنون، مالیخولیا، کثیفی خون، غلیظی خون، ورم طحال، اسکوربوت، یبوست، و ضعف اشتهاء است. مقدار خوراک افتیمون از ۲ تا ۶ گرم است.

مضر گرم مزاجان است و مصلحش سکنجبین و کاسنی می‌باشد.

اشتهاآور، مدر، مسهل و ضد اسکوربوت است. از آن سابقاً برای رفع روماتیسم، یبوست، تب، آنژین‌ها و غیره استفاده به عمل می‌آمده است.[۳]

مقدار مصرف: مقدار خوراکش سه ربع تا یک و نیم مثقال است.[۴]

محل رویش: این گیاه پراکندگی زیاد در اروپا، نواحی غربی و جنوب غربی آسیا، آلتائی و شمال آفریقا دارد. در مناطق کوهستانی نیز بر روی گیاهان دامنه‌های مرتفع‌تر از ۲۰۰۰ متر دیده شده است.

نوع C.EPITHYMUM در اطراف تهران، کرج، همدان، جنوب غربی ایران، نواحی مختلف البرز، اصفهان، فارس، بندرعباس، کرمان، جزیرهٔ هرمز و جزیرهٔ قشم و نوع C.EUROPAEA در نواحی شمالی ایران، مازندران، گرگان و خراسان می‌روید.[۵] در هند و در ایران نیز در نواحی شمالی و قم و غیره می‌روید.

مشابه: رازی می‌گوید: مشابه آن در اسهال تربد و ربع آن آویشن است و بعضی گویند: یک و نیم برابر مقدار آن حاشا است.[۶] مشابه آن افسنتین است.[۷]

۱ـ طب الائمه، ص ۷۸.
۲ـ فارماکو گرافیا، ج ۲، ص ۵۴۶.
۳ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۴۰۸.
۴ـ المفردات، ص ۸۷.
۵ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۴۰۷.
۶ـ ابن‌البیطاری، ص ۴۱.
۷ـ مخزن المفردات، ص ۳۳.

* افسنتین

تعریف: جابربن حیّان در رسالهٔ خود از افسنتین نام برده است. افسنتین را به اسم علمی ARTEMISIA ABSINTHIUM نوشته‌اند. گیاهی است که در آخر تابستان پیدا می‌شود. گل و برگ این گیاه استفادهٔ طبی دارد.

افسنتین گیاهی است پایا به ارتفاع ۴۰ تا ۶۰ سانتی متر و حتی یک متر است. سطح فوقانی و تحتانی برگ پوشیده از تارهای فراوان است و ساقه و انشعابات آن نیز این حالت را دارد. میوهٔ آن از فندق کوچک‌تر و دارای سطح صاف است. از کلیه قسمتهای افسنتین، بویی قوی استشمام می‌گردد.

پرورش افسنتین اگر ضرورت پیدا نماید، در زمینهای رسّی و آهکی و از طریق بذر آن صورت می‌گیرد. زمین کشت نیز باید سبک و در معرض گرمای خورشید باشد زیرا هوای سرد اصولاً برای رشد آن مناسب نیست. چون از نظر درمانی، گیاه وحشی بر انواع پرورش یافتهٔ آن مزیت دارد و بعلاوه غالباً در وسعت‌های زیاد، به انواع وحشی افسنتین برخورد می‌شود، از این جهت کمتر اقدام به پرورش افسنتین می‌گردد.

قسمتهای زیر زمینی گیاه چوبی است و چون معمولاً در نواحی مجاور خاک، جوانه‌هایی در آنها ایجاد می‌شود که موجب پیدایش ساقهٔ فرعی می‌گردد، از این جهت همیشه پایه‌های جدید با این روش بوجود می‌آید که خود پراکندگی بیشتر این گیاه را در یک منطقه باعث می‌گردد.

قسمت مورد استفادهٔ افسنتین، برگ و سرشاخه گلدار آن است. بوی آنها قوی و طعم آنها بسیار تلخ است.[1]

افسنتین عبارت از برگها و سرشاخه‌های گلدار آرتمیز یا آبسینتیوم از تیرهٔ کمپوزیته می‌باشد.[2]

گیاهی است از تیرهٔ مرکبان که پایاست و ارتفاعش از ۵۰ سانتی متر تا یک متر متغیر

۱ـ گیاهان دارویی. دکتر زرگری، ج ۲، ص ۱۳۸.

۲ـ فارماکو گنوزی، دکتر آئینه چی، ص ۲۸۸.

است. برگهایش متناوب و پهنکش دارای بریدگیهای بسیار می‌باشد و گلهایش زرد رنگ است و در آخر تابستان پیدا می‌شود.[۱]

نباتی مابین درخت و گیاه، شبیه به افتیمون، ساقه آن بلند، شاخهای آن انبوه و پر برگ شبیه به برگ صعتر، غبار آلوده و گلِ آن مانند گل بابونه و از آن ریزتر است.[۲]

گیاهی است که برگ آن شبیه برگ مرزه و دارای تلخی، گیرندگی و سوزش است. حُنین گوید: افسنتین چندین گونه است: خراسانی، مشرقی، سوسی، طرسوسی و یک نوع آن را از کوه لنکام می‌آورند.

افسنتین نبطی، معطر است. افسنتین عموماً دارای جوهر خاکی و لطیف است و با مزاج خاکی خود دارای گیرندگی و با جوهر لطیفش مسهل و بازکننده است. افسنتین از تیرهٔ درمنه‌ها است و به همین دلیل برخی از حکما آن را درمنه (شحّ) رومی خوانده‌اند. افشرهٔ افسنتین از برگ آن مؤثرتر و با افشرهٔ افراسیون برابر است. بهترین نوع افسنتین گونه سوسی و طرسوسی می‌باشد که به رنگ عنبر است و اگر آن را خورد کنند بوی صبر می‌دهد.[۳]

گیاهی است که قد آن به هشتاد سانتی متر و گاهی یک متر می‌رسد، رنگ برگهای آن سبز مایل به سفیدی است و برگهای نورستهٔ آن در مقابل نور خورشید برق می‌زند. این گیاه در اراضی خشک و شنزار که دارای هوای گرم است می‌روید و موقع گل کردن این گیاه از تیر ماه تا مهر ماه است و گلهای آن به شکل خوشه و دارای رنگهای قرمز و زرد است.[۴]

گیاهی مانند بابونه گاو (خبزالغراب) است. برگهای آن، مانند صعتر، کرک‌دار و غبارآلود، گل آن مانند گل بابونه ولی کوچک و سفید که میان آن زرد است و کیسه‌ای پر از تخم در میان آن می‌باشد.[۵]

دارای انواع: رومی، نبطی و هندی است. دیسقوریدس گفته است که آن از انواع

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۳۸۵.

۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۲.

۳ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۵۶.

۴ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۳۴.

۵ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۷.

درمنه است. و بعضی کشوتا رومی گفته‌اند و گفته‌اند: دارای انواع بابلی، پارسی، خراسانی، رومی و سوری که نیکوترین آن سوری است، می‌باشد.[۱]

تخم افسنتین مانند اسپند است و برگ آن در دواها مورد استفاده قرار می‌گیرد. رنگ آن سبز مایل به سرخی، سفیدی و زردی و مزهٔ آن تلخ است.[۲]

مسمومیت: افسنتین به علت دارا بودن اسانسی با ترکیبات سمّی، مسمومیّت بوجود می‌آورد که از عوارض آن بروز تشنجات و ناراحتی‌های منشأ عصبی است. از این جهت به علت خطراتی که ممکن است بوجود آورد باید در نهایت دقت و طبق دستور بکار رود و همچنین مصرف آن برای مدتی طولانی ادامه نیابد و اگر ضرورت چنین ایجاب کند که فرآورده‌های افسنتین، مدتی طولانی به کار روند تا بهبود بیمار تأمین شود، باید این عمل به صورت فاصله‌دار صورت گیرد بطوری که پس از چند روز مصرف، مدت کوتاهی از این عمل خودداری گردد، زیرا در غیر این صورت ایجاد مسمومیت می‌کند یا آن که ناراحتی‌های مختلف، بخصوص ناراحتی دستگاه هضم بوجود می‌آورد.

بیماران مبتلا به ناراحتی‌های هضمی و خونریزیهای داخلی و زنان باردار در دوران حاملگی نباید از افسنتین یا فرآورده‌های آن استفاده به عمل آورند.[۳] مضر دهانهٔ معده است و مصلحش شربت انار و انیسون است.[۴]

اسم: افسنتین را به لاتینی: ARTEMISIA ABSINTHIUM F
VULGARE LAM.ABSINTHIUM ABSINTHIUM
OFFICINALE BROT

به فرانسه: ARMOTS AMERE, HERBE SAINTE,ALRINE
GRANDE ABSINTHE

به انگلیسی: MINGWORT, ABSINTHIUM, ABSINTH, OLD
WOMAN, WORM WOOD

۱ـ فرهنگ داروها، ص ۳۴. ۲ـ المفردات، ص ۸۴.
۳ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۱۳۸.
۴ـ المفردات، ص ۸۴؛ مخزن المفردات، ص ۳۳.

به آلمانی: BITTERER-BEIFUSS,ABSINTH WERNUT
WERMUTH,WERMUTHBEIFUSS

به ایتالیایی: A.ORDINARIO,ASSENZIO ROMANO,ASSENZIO
DOMESTICO,ASSENZIO

به فارسی: افسنتین و به عربی: افسنتین و کشوث رومی می‌نامند.[1] نیز به فرانسوی ABSINTHE COMMUNE و به فارسی خاراگوش و کشوث رومی گویند.

به رومی: ابسیتون، به مصری: دسیسه و نوع کوهی را دبل، به عربی: خترق، به فارسی: مروه، موی و بخوشه، به یونانی: افسنتین است

به لاتینی ABSINTHIUM(ابسنتیم)

به انگلیسی علمی ARTEMESIA (آرتمشیا)

و انگلیسی ARTEMESIA INDICA (آرتمشیا ایندیکا)

به انگلیسی عرفی WORM WOOD (ورم وود)

و به هندی: مجتری، شتارد و ابنته می‌گویند.[2]

به عربی: خترق بر وزن حسرت، به فارسی: مروه و به لغت مصر نوع زبون آن را «دسیسه» بر وزن کبیسه گویند. یکی از اسامی قدیمی افسنتین و صحیح آن دمسیسه <DAMSISA> می‌باشد.

افسنتین معرب کلمه یونانی اپسین-یتون <APISINTHTON> است که از زبان آرامی وارد عربی شده است.[3]

افسنتین اسم رومی است ولی می‌گویند: لغت یونانی است.[4]

در شمال هند و بنگال آن را نگتناس گویند و ماسرفلوریدس آن را هر بارم ماتریم نامیده است. مسیحی‌های اهل بمبئی هند آن را آزاروتا می‌نامند.[5]

اندامهای چشم: هر نوع افسنتین و بویژه نوع نبطی آن اگر به صورت ضماد درآید و

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۱۳۸؛ فارماکوگنوزی، دکتر آئینه چی، ص ۲۸۸.
۲ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۷.
۳ـ فرهنگ داروها، ص ۳۴.
۴ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۲.
۵ـ فارماکو گرافیا، ج ۲، ص ۲۸۴.

به زیر چشم ببندند، برای معالجهٔ هر نوع درد کهنه و تیرگی چشم مفید است و اگر آن را با چای پخته ضماد کنند و بر چشم نهند ضربان چشم، ورم چشم و جوش چشم را از بین می‌برد.

اندامهای تنفسی: شربت افسنتین کشیدگی زیر سراشیبی دنده‌های رو به شکم (شراسیف) را معالجه می‌کند.

اندامهای تغذیه: اگر پخته و افشره افسنتین را به مدت ده روز و هر روز به اندازه سه بولوس «یک ششم مثقال» سر بکشند، در باز گردانیدن اشتها تأثیر عجیبی دارد. شربت افسنتین معده را تقویت می‌کند و در بسیاری از حالتها مفید است. اگر کسانی که یرقان دارند، افشره افسنتین را به مدت ده روز و هر روز به اندازه سه اوقیه تناول نمایند، فایده می‌بینند.

شربت نامبرده برای مداوای استسقاء نیز مفید است. ضماد آن که همراه انجیر، آرد سوسن و سودیوم (نطرون) یا با انجیر، سودیوم و آرد شلمک باشد، در مداوای طحال مؤثر است. افسنتین را چنانچه با عدس یا برنج بپزند و بخورند کرمها را از بین می‌برد. افشره افسنتین برای معده خوب نیست و گیاه خشک آن نیز دهانهٔ معده را آزار می‌دهد زیرا شور است و مزه گس دارد. ولی افسنتین نبطی، در این زمینه بی آزار است.

افسنتین مخلوط با سمبل، باد شکم و معده را چاره ساز است. اگر افسنتین را با روغن حنا مرحم کنند و بر کبد و تهیگاه بمالند درد کبد و تهیگاه تسکین می‌یابد. و اگر آن را با روغن گل سوری یا محمدی مرحم کنند یا اینکه با گل سوری مخلوط کنند، درد معده را از بین می‌برد و سفتی آن را بر طرف می‌کند.

اندامهای دفعی: افسنتین در بیرون راندن بول و روان کردن حیض بسیار مؤثر است. بخصوص اگر آن را با عسلاب بردارند. افسنتین مسهل صفرا می‌باشد ولی در بلغم و آنچه در روده‌ها ماندگار است مؤثرنیست. افسنتین را در آب بخیسانند یا آب پز کنند، به مقدار پنج الی هفت درهم یکجا خورده شود و اگر بدون پختن و خیساندن باشد، مقدار آن نباید از دو درهم تجاوز کند.

شربت افسنتین علاوه بر بیرون راندن صفرا در مداوای بواسیر و شقاق مقعد مفید است. اگر کسی که کرم دارد افسنتین را آب پز کند یا آن را با برنج بپزد و با عسل بخورد، کرم از بین می‌رود و شخص به اسهالی سبک دچار می‌شود.

اگر افسنتین با عدس نیز پخته شود همین کارها را انجام می‌دهد و همچنین رگها را از خلط صفرا (مراری) و آبکی صاف می‌کند. افسنتین به تنهایی در مداوای تب کهنه نافع و بویژه اگر افشره‌اش با افشرهٔ غافث تناول شود نفعش بیشتر است.

افسنتین و سموم:

شربت افسنتین با الکل، پادزهر گزش اژدهای دریایی، نیش عقرب، گزش راسو و سم شوکران است. اگر با سرکه باشد پادزهر قارچ سمی است و پاشیدن آن پشه را از بین می‌برد. اگر آب افسنتین را با مرکب مخلوط کنند، صفحات کتاب از آسیب موش خوردگی دور می‌ماند.[۱]

این گیاه محلل ریاح، مدر بول و حیض و جوشانده‌اش نافع ورم جگر و طحال، تب کهنه و تب نوبه و امراض بلغمی است و نیز کرمهای شکم را دفع می‌کند، اشتهاآور و معرق است و ضماد آن با ادویه دیگر بر ورم طحال و جگر مفید و جوشانده آن در روغن بادام در امراض گوش نافع است و آن را در میان لباسها می‌گذارند تا لباس از آفات محفوظ بماند.[۲]

افسنتین قاتل و دافع کرم شکم می‌باشد و جوشاندهٔ آن تب مالاریا را از بین می‌برد. نیز نافع امراض سرماخوردگی، برونشیت و انفلوآنزا است.[۳]

artemisia sieversianawild آرتیمشیا سیورسیانا وایلد (آرتیمیسیا دشتی).

قسمتی از افسنتین است که در بازار هند فروخته می‌شود و از ایران وارد هند و نیز در حوالی شهر بمبئی و شهر باندورا حاصل می‌شود. ساکنین آن شهر تازهٔ آن را جمع‌آوری

۱ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۵۷.

۲ـ المفردات، ص ۸۴؛ قرابادین کبیر. ص ۷۹؛ صیدنه، ص ۷۴.

۳ـ حکیم اسفندیاری.

نموده و مصرف می‌نمایند. مخصوصاً خانواده‌های مسیحی بیشتر این را جمع می‌کنند. آنها گیاهی بنام سویت مازورونا را هم جمع می‌کنند که این نوع افسنتین را مقوی، صاف کنندهٔ خون، کرم کش و تب‌بر و در استعمال خارجی، ضد عفونت و نافع جراحات دانسته‌اند.

حکمای هند آن را در امراض: یرقان، استسقاء، درد مفاصل، مالیخولیای مراقی، لثه خونین، رمد جفنی و در امراض زنان که به علت انسداد حیض باشد، مفید گفته‌اند. هندوها آن را مسکن درد شکم، مفتح و دور کنندهٔ تشنج گفته‌اند. آن را جوشانده یا به شکل معجون در مرض هیستری و برای ادرار و حیض بسته شده می دهند.

ماسرفلوریدس می‌گوید: آن مدر حیض، تریاق سمّ و خارج کنندهٔ سنگ کلیه و مثانه می‌باشد و اضافه می‌کند که مانع سقط جنین می‌گردد.

اپولوس گفته است: هر کس آن را با خود داشته باشد از نظر بد، ضرر جن و شیاطین و خستگی محفوظ می‌ماند. در بولنگا مقداری از برگ افسنتین را زیر متکای مریض می‌گذارند و بنابر عقیده آنها اگر مریض بخوابد، علامات خوب شدن او است ولی اگر نخوابد مریض می‌میرد.

«دی جبرتاتس» این قضیه را نقل نموده است: بعضی از اطبای مسلمین آرتیمسیا و لگاریس را نوعی از افسنتین گفته‌اند، لکن این موضوع احتیاج به تحقیق دارد.

«دکتر وت» آن را دافع تشنّج و برای امراض عصبی مفید دانسته است. دکتر «ج ال استوارت» جوشانده آن را مقوّی خفیف برای معده گفته است.[۱]

گل و برگ این گیاه برای مصرف دارویی بکار می‌رود. در فرانسه این گیاه را گیاه مقدس می‌نامند. دارای خواص تقویت کننده، هضم کننده، اشتهاآور و کرم کش است. پزشکان، تنطور افسنتین را به مقدار ۲۰ تا ۳۰ قطره قبل از غذا تجویز می‌کنند. برای عوارض نارسایی کبد، گرد برگ یا گل این گیاه دارای نتایج مؤثری می‌باشد. برای بچه‌ها تجویز نمی‌شود.

۱ـ فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۲۸۴.

دمکردهٔ افسنتین: در ایران این گیاه را دمکرده و مصرف می‌نمایند. برای دم کردن باید یک قاشق سوپخوری بزرگ گل یا برگ آن را در یک لیتر آب داغ مدت ده دقیقه دم کرده و هر روز دو یا سه فنجان از این دمکرده را قبل یا بعد از غذا مصرف کنند.

جوشاندهٔ افسنتین: جوشاندهٔ برگ یا گل افسنتین برای شستن یا ضماد کردن زخمهای خیلی شدید یا انواع دمل مفید است و در این مورد باید یک مشت از گل یا برگ افسنتین که در حدود سی تا چهل گرم است در یک لیتر آب به مدت پنج دقیقه جوشانده و استعمال کرد.[۱]

جوشاندهٔ آن مدر حیض و دود کردنش باعث فرار حشرات و در میان پارچه گذاشتن آن باعث جلوگیری از کرم خوردگی می‌شود. افسنتین نافع تبهای کهنه و ورم جگر و طحال به صورت ضماد است.[۲] دارویی کرم کش است و استعمال زیاد آن سمی است.[۳]

پنج گرم گلبرگ افسنتین را در یک لیتر آب داغ به مدت ده دقیقه دم کرده و هر روز دو تا سه فنجان از این دم کرده، قبل از غذا مصرف شود و برای شستن یا ضماد کردن زخمها و دمل‌ها مفید است.[۴]

افسنتین را ابن‌بیطار در کتاب خود ذکر کرده و فوایدی برای آن گفته. از جمله اینکه برای زخم کبد و معده مفید است.[۵]

صور دارویی: گرد برگ و سرشاخه گلدار، به مقدار ۵ دهم تا دو گرم بعنوان مقوی، ۲ تا ۳ گرم برای دفع کرم به مدت ۵ روز متوالی، دم کرده ۵ تا ۱۰ گرم این گیاه در یک لیتر آب (به علت تلخ بودن باید مقدار زیادی قند معمولاً به محلول افزوده شود که خود مانع تأثیر مفید گیاه می‌گردد) به مقدار یک لیوان کوچک در روز، خیسانده ۳۰ تا ۱۰۰ در هزار گیاه (به دم کرده گیاه مزیّت دارد) به مقدار یک لیوان در روز و تنطور ۵٪ به مقدار ۲ تا ۱۰ گرم مخلوط در یک پوسیون.

نسخه جهت دفع کرم کدو: افسنتین ۵ تا ۱۰ گرم و دم کرده گیاهان: بابونه، درمنه،

۱ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۳۴.
۲ـ مخزن المفردات، ص ۳۳.
۳ـ دستور بریتانی، ص ۱۰۹۷.
۴ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۱۴۲.
۵ـ جامع‌المفردات، ص ۴۱.

سمن، کنترا، تانه ذی هر کدام ۵ تا ۱۰ گرم و به مقدار ۲ تا ۴ فنجان صبح ناشتا جهت رفع کرم مورد مصرف قرار گیرد و برای دفع کرمک اطفال بـه صـورت تـنقیه بـاید اسـتفاده گردد.[1]

شـرکت داروسـازی «هـمدرد» آن را در تـرکیبات نسـخه‌ها بـنام آرتـمیشیا ابسـنتیم استعمال کرده است، نسخه‌ها با فوایدش در زیر مذکور است:

۱- اطریفل دیدان: برای خارج کردن هر نوع کرم معده.

۲- روغن افسنتین: مالش آن بر معده و جگر هر نوع ورم را تحلیل می‌کند.

۳- روغن کلان: برای فلج، لقوه و رعشه مفید است و درد مفاصل،نقرس، عرق‌النساء و درد کمر را تسکین می‌دهد.

۴- شربت افْستین: در امراض جگر، طحال و معده داده می‌شود و در ورم جگر یا طحال مفید است.[2]

ترکیبات شیمیایی: برگ این گیاه دارای ماده تلخی بنام آبسنتین absinthinE است که نخستین بار توسط duquesnel کشف گردید و بعداً بحالت متبلور و خالص به دست آمده که به نام آنابسنتین anabsinthinE نامیده شد، علاوه بر آن یک ماده غیر تلخ ولی قابل تبلور و به رنگ زرد کاهی و هـمچنین اسـانسی بـه مـقدار ۳ تـا ۵ درهـزار نـیز در اندامهای گیاه وجود دارد.

اسانس افسنتین دارای طعم سوزاننده است و ماده اصلی تشکیل دهنده این اسانس تویون thuyon است که همراه بـا تـویول thuyol و کـاردی‌نن cardinEnE مـی‌باشد. اترهای تویول و پنین «به مقدار بسیار جزئی» در اسانس یافت می‌شود.[3]

اسانس این گیاه در گذشته در تهیه مشروبات الکلی بکار می‌رفت و دارای توجون، ایزوتوجون است که هر دو نسبتاً سمی هستند. بعلاوه دارای توجیل الکل بصورت آزاد و ترکیب شده و کادی نن و فـلاندرن نـیز مـی‌باشد.[4] نـیز روغـنی بـنام oil absinthium

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۱۴۲.

۲ـ همدرد، ص ۱۴۱ الی ۱۷۲.

۳ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۱۴۰.

۴ـ فارماکوگنوزی، دکتر آئینه چی، ص ۲۸۸.

angustura در کتاب ادویه ذکر شده است.[۱]

افسنتین دارای یک درصد روغن تلخ بنام توجون thujone به فرمول شیمیایی <C1 OH16O> ماده‌ای بنام فلاندرینِ و مواد شکریاتِ گلوکساید glucosidE بنام ابسنتین absinthin به فرمول <C15 H2O OU> می‌باشد.[۲]

افسنتین دارای پتاسیم، روغنی سبز و بویی مشابه بوی کافور می‌باشد از افسنتین ماده‌ای به فرمول <C16 H22 O5> با کمک الکل و اتر در ترکیب شیمیایی بدست می‌آید. به کربنات پتاس که از افسنتین حاصل می‌شود sal absinthicum «سال ابسینتی کام» می‌گویند. در فارماکوسپای قدیم ذکر شده است که روغن افسنتین دارای ماده ابسنتیسول به فرمول <C1 A16 O> است. در ابسینتول ماده‌ای به نام <C15 H14> cymene موجود است که مشابه آن نیز در کافور و زیره می باشد. این ماده از عمل شیمیایی زینک کلراید بر افسنتین حاصل می‌شود.[۳]

مزاج: گرم و خشک در درجهٔ دوم و نزد بعضی اطباء گرم در درجهٔ اول و خشک در درجه دوم است.[۴] در درجه اول گرم و در درجه سوم خشک است و افشره‌اش گرمتر است. برخی معتقدند که در درجه دوم خشک می‌باشد و نظر درست همین است.[۵]

خواص: افسنتین مقوی قلب، تب بر، مدر، قاعده‌آور، ضدّ کرم و ضدّ عفونی کننده است.

افسنتین از مقوی‌های مهم دستگاه هضم به شمار می‌آید، زیرا با مصرف آن، اشتها زیاد می‌گردد، انقباضات ماهیچه‌های معده و روده تقویت می‌یابد و یبوست‌های ناشی از ضعف عمل دستگاه هضم نیز بر طرف می‌شود. از افسنتین نتایج خوبی در رفع اسهالهای مزمن، نفخ و تب‌های نوبه گرفته شده است. در مواقع درمان بیماریها با افسنتین باید همواره به این نکته توجه شود که اگر بیمار در مقابل آن عکس‌العمل نشان دهد، از ادامه مصرف گیاه خودداری به عمل آید.

۱ـ بستان المفردات، ص ۵۳.
۲ـ دستور بریتانی، ص ۱۰۹۷.
۳ـ فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۲۸۴.
۴ـ المفردات، ص ۸۴.
۵ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۵۶.

تجارب مختلف نشان داده است که در مواردی که کینین، بهبودی موقت در بیماران مبتلا به تب نوبه بوجود می‌آورد، شربت افسنتین می‌تواند تضمین بهبود کامل بیمار را بنماید و از عودت یافتن بیماری جلوگیری بعمل آورد.

افسنتین، سرعت جریان خون را زیاد می‌کند و ترشح ادرار را افزایش می‌دهد و برای رفع آب آوردن انساج و خیز عمومی بدن، می‌تواند مورد استفاده قرار گیرد. افسنتین در رفع قطع حالت قاعدگی زنان جوان مخصوصاً دختران جوان، ناشی از ضعف مفرط یا عدم فعالیت رحم، اثر بسیار مفیدی ظاهر می‌نماید و چون اثر قاعده‌آور ندارد با تأمین تقویت عمومی بیمار موجبات برقراری قاعدگی و نظم آن می‌شود. رفع ترشحات زنانگی نیز که پس از مصرف افسنتین پیش می‌آید، باید مربوط به عمل فوق باشد.

اطبای قدیم برای آن خاصیت ضد کرم با اثر مقوی قائل بودند. افسنتین دارای اثر ضد کرم است و همچنین در دفع کرم اسکاریس لومبریکوئیدس و کرمک اثر قطعی دارد ولی بر روی کرم کدو تاثیر نمی‌نماید.

در استعمال خارج، اثر دادن شیر گیاه، جوشاندهٔ نمکدار یا تنطور آن بر روی زخمها و زخم معده، مانع پیشرفت آن به سوی غانقاریایی شدن و چرکین گردیدن می‌شود، بعلاوه باعث بهبود زخم و ترمیم بافتهای مربوط که نتیجه‌اش التیام زخمهاست، می‌گردد.[1]

افسنتین باز کننده و گیرنده است. گیرندگی آن از گرمی‌اش قوی‌تر است. افسنتین نبطی، بیشتر گیرنده و کمتر گرم است و به همین علت است که بلغم را نمی‌راند حتی موقعی که در معده باشد و به طورکلی در این زمینه بهره‌ای ندارد. در افسنتین نیروی گدازنده موجود است. لباس را از بید و گزند حشرات نگاه می‌دارد، اگر با مرکب ترکیب شود رنگ مرکب ثابت می‌ماند و تغییر رنگ نمی‌دهد و کاغذ را از موش خوردگی محفوظ می‌دارد.

رنگ و روی را زیبا می‌کند، برای داءالثعلب «نوعی ریزش مو» و داءالحیه مفید است.

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ص ۱۴۱.

لکه‌های بنفش زیر چشم را می‌زداید و فواید دیگری نیز دارد.

در زخم، دمل و جوش، ضماد و شربت آن برای تصلبات درونی مفید است. سر را می‌خشکاند و افشره‌اش سردرد می‌آورد و به نظر من این ناشی از زیانی است که به معده می‌رساند. بخار پخته شده آن درد گوش را تسکین می‌دهد. ضماد آن در داخل از خناق پیشگیری می‌کند و در مداوای ورمهای پشت گوش، دردگوش، رطوبتهای گوش اثری مثبت دارد. تناول آن با عسل از سکته جلوگیری می‌نماید.

افسنتین نافع: موخوره، گری، زخم، دمل، جوش، درد گوش، ورم چشم، ورم طحال، درد کبد، سختی ادرار و حیض، صفرا، بواسیر، شقاق مقعد، تب، مسمومیت ناشی از قارچ سمی و زهر عقرب و شوکران، بد هضمی، ضعف کبد، ضعف اشتها، زخم کبد و معده، یرقان، استسقاء، درد مفاصل، مالیخولیا، کثیفی خون، اسهال و نفخ است.

افسنتین دارای: پتاسیم، روغن سبز، فلاندرین، ابسنتین و آنابسنتین می‌باشد. مقدار خوراک آن از نیم تا ۳گرم است.

خوراک: مقدار خوراک از ربع مثقال تا یک مثقال[۱] خوراک آن ۲ گرم است.[۲]

محل رویش: به حالت انبوه در زمین‌های بایر سنگلاخی، کنار جاده‌ها و دامنه کوهستانها تا ارتفاعات ۲۰۰۰ متری می‌روید. پراکندگی آن به صورتی است که در نواحی مختلف فرانسه، دامنه‌های آلپ و پیرنه‌ی، سوئیس، بلژیک و در آسیا مانند ایران و سیبری می‌روید. نیز در پای کوه دماوند، در ارتفاعات ۲۶۰۰ متری آستارا، ایسپیلی ییلاق، عمارلو، دامنه‌های آفتاب‌گیر و واقع در فاصله بین چرم‌کش و شورن در ارتفاعات ۱۹۰۰ تا ۲۲۰۰ متری است.[۳] در بلوچستان، افغانستان و در هند بر روی کوهها می‌روید.[۴]

مشابه: مشابه آن انیسون و مصطکی است.[۵] جعده (گل اربه) یا درمنهٔ ارمنی و برای تقویت معده به همان اندازه آسارون و نصف آن هلیله است.[۶]

۱ـ المفردات، ص ۸۴.
۲ـ دستور بریتانی، ص ۱۰۹۷.
۳ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۱۳۸.
۴ـ المفردات، ص ۸۴.
۵ـ بستان المفردات، ص ۵۳.
۶ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۵۷.

* افعی

تعریف:

افعی نوعی مار سمی و خطرناک است که در سنگلاخها بین خار و خاشاک یافت می‌شود. در دهان این مار علاوه بر دندانهای کوچک تغذیه‌ای، دو دندان قلاب مانند، در آروارهٔ بالا وجود دارد که به طرف عقب دهان خمیده است. درون این قلاب مجرایی است که به غدهٔ زهر راه دارد.[1]

طول افعی حدود دو ذراع است. سر آن پهن، بزرگ و مثلث شکل که قاعدهٔ آن به طرف گردن می‌باشد، گردن افعی باریک و دنبالهٔ آن نیز باریک و کوتاه، گویا بریده باشند که به فارسی کله دم می‌نامند و در وقت خزیدن از پوست آن صدایی به گوش می‌رسد. بسیار قوی و زورمند و از شرورترین نوع مارهاست.

افعی دارای رنگهای سیاه مایل به زردی و سرخی، تیره، سیاه، سفید و سرخ مایل به زردی است. نوع نر آن، دارای سم قویتری نسبت به نوع ماده است و طرز تشخیص آنها

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۱۸.

بدین صورت است که نوع ماده سه یا چهار دندان و نوع نر دارای دو دندان است.

رنگ افعی، خاکستری مایل به زرد و بر آن دو خط سفید از سر تا دم و در سرش یک نشان چهارگوشه‌ای مثل صلیب است.[۱]

زهر افعی سمی کشنده است و نشانهٔ خوردن آن پی در پی غشی است و اصلاح آن قی کردن پشت سر هم با آب بندق هندی و داروهای قی‌آور و روغن کنجد و چربی با آب گرم است. مصلح آن روغن بادام و سرکه است.

اسم: افعی را به لاتینی: ASPIS,NAJA[۲] به یونانی: ادریا و به عربی: نوعی حیه می‌نامند.[۳]

طرز تهیهٔ گوشت افعی: ابتدا افعی را خشمناک نموده و فوراً سر و دم آن را یک جا جمع کرده و بوسیلهٔ تبر مقدار چهار انگشت از دو طرف به یک ضرب جدا نمایند، سپس پوست آن را جدا کنید و شکمش را چاک کرده زهر و روده و احشاء را بیرون می‌آورند و باید مواظب شد تا کیسهٔ زهرهٔ آن شکافته نگردد و در شکم نریزد، زیرا گوشت را فاسد و کشنده خواهد کرد. بعد گوشت را با آب و نمک خوب شسته و با آب و قدری شوید و نمک در دیگ پخته سپس گوشت را از استخوان جدا نموده و قرص سازند و در وقت حاجت بکار برند.[۴]

پیه افعی جاذب خون است و مالش پیه افعی سیاه بر سر باعث عدم ریزش مو و بر ذکر باعث تقویت باه می‌شود. اگر پوست انداخته شده و کهنهٔ افعی را بسوزانند و دود آن را بر دانه‌های بواسیر برسانند، آن را خشک می‌کند. همچنین سوزاندهٔ آن با روغن زیتون و مالش آن بر داءالثعلب مفید است. گذاشتن آن در میان کاغذ و پارچه، آنها را از آفات محفوظ نگه می‌دارد.

اگر زهر افعی را با آب نیشکر مخلوط نمائیم در مرض استسقاء مفید است. افعی در طب ویدک هم موارد استعمال زیادی دارد. در طب غربی در مرض رعشه استفاده

۱ـ بستان المفردات، ص ۱۶۵؛ المفردات، ص ۲۸۱.
۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۱۸.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۶.
۴ـ تحفه حکیم، ص ۲۸؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۶؛ قرابادین کبیر، ص ۸۰.

می‌شود. سرمه کردن چربی افعی در چشم برای آب آمدن چشم نافع است. گوشت افعی را با سرکه، بورهٔ ارمنی و تخم مرغ مخلوط نموده، مالش آن بر برص نافع است.

روایت: عبدالرحمن بن حجاج گوید: مردی از اباالحسن «امام رضاعلیه‌السلام» تریاق را پرسید، فرمود: مانعی ندارد. عرض کرد: ای پسر پیغمبر خدا، گوشتهای افعی‌ها در آن می‌گذارند، فرمود: برای ما حکم نجس بیان نکن. نیز جابربن حیان از افعی در رسالهٔ خود نام برده است.

مزاج: طبیعت افعی بی نهایت گرم و خشک است.[1] مزاج آن در درجهٔ سوم گرم و خشک است.[2]

خواص: گوشت پختهٔ افعی به روشی که برای تریاق فاروق می‌پزند، دفع کنندهٔ مسمومیت ناشی از خوردن سم، مقوی بینایی، باعث جلوگیری از رشد خنازیر، مقوی روح و جسم و نافع بیماریهای لقوه، رعشه، امراض سرد عصبی و پیری زودرس است. گذاشتن گوشت پختهٔ آن بر داءالثعلب و داءالحیه مفید است.

پوست افعی نافع امراض سینه، استسقاء، یرقان، طحال و سختی ادرار است و نیز مالیدن خاکستر آن با سرکه نافع داءالثعلب و داءالحیه و ضماد گوشت کوبیدهٔ آن دفع کنندهٔ سمیت افعی گزیده و سایر مارها است.

خوراک: مقدار خوراک سم $\frac{۳}{۴}$ دانهٔ خشخاش است.

مشابه: بدل افعی گرد آراروت (گرد زرنباد و دارچوبه) است.

* افلنجه

تعریف: یکی از گونه‌های کبابه است که دانه‌اش سرخ رنگ و معطر می‌باشد.[3]

افلنجه دارای تخمی مانند خردل و ریحان است ولی رِنگ آن سرخ و نوعی از آن زرد است و بهترین نوع آن، نوعی است که بوی سیب بدهد و وقتی که آن را به دست بمالند،

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۶.

۲ـ مخزن المفردات، ص ۲۱۵.

۳ـ فرهنگ معین، ج ۲، ص ۲۵۷۲.

آن را معطر کند. مزهٔ آن تلخ است و اکثراً در عطریات استفاده می‌شود. در معجون‌ها و غیره نیز داخل می‌کنند. گیاه آن به اندازهٔ یک ذرع بلند می‌شود. دارای برگی مانند بادام، گلی سفید و تخمی در غلاف مانند بذرالبنج (تخم بنج) است. نوع نامرغوب آن به رنگ زرد یا سیاه است.[۱]

چوب آن مشابه چوب آسارون و تخمش مانند کشوث بیابانی است. افلنجه را در بعضی از کتب فلنجه نیز نوشته‌اند. صاحب هدایت المتعلمین در یکی از نسخه‌های دارویی، فلنجه را ذکر نموده که آن تخمی است شبیه خردل، تند و بوی آن مانند سیب معطر و بی نهایت سرخ رنگ و دارای طعمی تلخ است. در بعضی عطریات از آن استفاده می‌نمایند. نبات آن به اندازهٔ یک متر، برگ آن مشابه برگ بادام و گل آن سفید است.[۲]

فلنجه سردردآور و باعث غم و خناق است و مصلح آن روغن زیتون است.[۳]

اسم: افلنجه همان فلنجه است.[۴] افلنجه را به یونانی: فلندی و به هندی: پل پهرنگ گویند.[۵] تخم فلنجه را به نامهای حب‌المیسم و حب‌المیشم می‌خوانند.[۶]

اشتباهات در مورد اسامی افلنجه: کسانی که افلنجه را نوع کوچک کبابه یا قرنفل باغی می‌دانند، اشتباه کرده‌اند.[۷]

صاحب شرح اسماء افلنجه را زرنب (رجل الغراب) و رجل الجراد گفته است.

مایرهوف می‌نویسد: فلنجه لغت فارسی است و ادریس و درزی معتقدند که افلنجه زرنب است و تقریباً در تحقیق مشکوک است.[۸] بعضی گویند افلنجه جوزبوا است.[۹]

روایت: جابربن حیان از افلنجه در رسالهٔ خود اسم آورده است.

مزاج: در درجهٔ دوم گرم و خشک و بعضی در درجه اول گرم و درجهٔ دوم خشک و بعضی در درجه سوم گرم و خشک گفته‌اند.[۱۰]

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۷؛ تحفه حکیم، ص ۲۹.
۲ـ فرهنگ داروها، ص ۲۴.
۳ـ قرابادین کبیر، ص ۸۲؛ بستان المفردات، ص ۸۶؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۷.
۴ـ فرهنگ داروها، ص ۲۴.
۵ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۷.
۶ـ فرهنگ معین، ج ۲، ص ۲۵۷۲.
۷ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۷.
۸ـ فرهنگ داروها، ص ۲۴.
۹ـ تحفه حکیم، ص ۲۹.
۱۰ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۷.

خواص: افلنجه مفتح، ملطف، مقطع، محلل، قابض، مقوی سر و معدهٔ سرد، مفتح سدهٔ مغز و احشاء، بادشکن، اشتهاآور، گرم کننده معده و آروغ آور شده است و شربت آن هر قدر کهنه‌تر شود برای تشنج بهتر است. افلنجه و عسل پاک کنندهٔ زخمهای کهنه است و از آن قرصهایی برای زخم چشم تهیه می‌کنند. نافع یرقان سوداوی و لاغر کنندهٔ طحال و شربت آن برای هضم مفید است. خوردن آن مدرّ حیض و بول و سقط جنین می‌باشد، ضماد آن برای گزیدن حشرات مفید و نوشیدن آن نافع افراد گزیده توسط عقرب و رتیل است و طلای آن با روغن زیتون، درد عقرب گزیدگی را از بین می‌برد.[1]

قلب، مغز و جگر را قوت می‌دهد، اشتها را زیاد می‌کند، بادها را تحلیل، سده‌های مغز را باز و معده را گرم می‌کند و آروغ می‌آورد. جهت عقرب گزیدگی و حشرات سمّی مفید است. مالیدن آن بر بدن در محل گزیدگی درد را ساکن می‌کند.[2]

مقدار مصرف: خوراک آن دو مثقال است.[3] خوراک آن از ۴ تا ۷ گرم است.[4]

محل رویش: محل رویش آن شهرهای هند است.[5]

* اقاقیا

تعریف: اقاقیا را به اسم علمی: ACACIA SENEGALL نوشته‌اند که همان صمغ عربی است. برگ و شاخه‌های درخت آن (که به اسامی درخت اقاقیا، قرظ و ام غیلان است) مورد استفادهٔ طبی دارد. همچنین صمغ آن که به اقاقیا و صمغ عربی معروف است، در طب استفاده می‌شود.

صمغ عربی، عبارت است از ترشحات صمغی و خشک شدهٔ حاصل از ساقه‌های گیاه، آکاسیا، سنگال یا سایر انواع آفریقایی آکاسیا که از خانوادهٔ لگومینوزها هستند. و صمغ عربی بصورت قطرات کروی، تکه‌های زاویه‌دار یا ورقه‌های کوچک به اندازه‌های مختلف و رنگ قسمت داخلی آن سفید یا زرد مایل به سفید و دارای شکافهای کوچک،

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۷.
۲ـ بستان المفردات، ص ۸۶.
۳ـ قرابادین کبیر، ص ۸۲.
۴ـ بستان المفردات، ص ۸۶.
۵ـ فرهنگ داروها، ص ۲۴؛ بستان المفردات، ص ۸۶.

شکننده و شیشه‌ای تقریباً بدون طعم موسیلاژی می‌باشد.[۱] صمغ عربی عصارهٔ میوه و برگ درخت اقاقیا است.

گیلانی گفته که آن عصارهٔ میوهٔ درخت بسیار خاردار است که با پوست و میوهٔ آن چرم را دباغی می‌کنند. جالینوس گفته که صمغ عربی عصارهٔ درخت قرظ است و بعضی گفته‌اند که آن عصارهٔ درخت خرنوب شامی است و گفتهٔ صحیح آن است که صمغ عربی عصارهٔ نوعی از ام غیلان است که به آن قرظ هم می‌گویند و بهترین آن، مصری، خوشبو، سبز مایل به سرخی یا سیاهی ، سنگین و سخت است.[۲]

صمغی به رنگ زرد، متمایل به قرمز یا قهوه‌ای است.[۳] عصارهٔ قرظ را اقاقیا گویند، تلخ و بی مزه است.[۴] ترکیب آن از گوهر خاکی و گوهر لطیف است و از این رو همراه با نوعی سوزندگی است که با شستن برطرف می‌شود و از آنجا که دارای تندی است به داخل بدن وارد می‌شود و سردی می‌دهد.

دیسقوریدوس گوید: «درخت اقاقیا در مصر و غیر مصر موجود است». این درخت خاردار است و خارهای آن راست نیستند و ساقه‌هایش خمیده‌اند، گلی سپیدار و میوهٔ آن مانند لوبیا کرکی سپید و در غلاف آن است.

اقاقیای سبزه تیره که به سیاهی می‌زند دارای بویی خوب، وزنی سنگین و سخت است و از همه بهتر می‌باشد.[۵]

باعث بسته شدن شکم و رگها می‌شود و مصلح آن روغن بادام است. مضر دستگاه تنفسی است و مصلح آن لبنی عسل است.

اسم: صمغ عربی را به انگلیسی: ACACIA GUM و درخت آن را ACACIA SENEGAIL WILLDENOW می‌نامند.[۶] درخت اقاقیا را به لاتینی: RODINIA PSEUDACAC می‌نامند.[۷]

۱ـ مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ص ۱۰۳.

۲ـ محیط اعظم ج ۲، ص ۱۸۱ و ج ۳، ص ۱۷۵؛ قرابادین کبیر، ص ۸۴.

۳ـ طب النبی، ص ۹۰.

۴ـ المفردات، ص ۵۳.

۵ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۵۸.

۶ـ مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ص ۱۰۳.

۷ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۲۰.

اقاقیا از درخت ACACIA SENEGAI بدست می‌آید.[۱] صمغ نوعی از اقاقیا به اسم GOMMIENS است.[۲]

به درخت اقاقیا که از آن صمغ بدست می‌آید، ببول نیز می‌گویند. ببول به عربی: ام غیلان، مغیلان، طلح، سمر و شجرهٔ حائضه، به فارسی: مادر غولان، به سریانی: قینا، به سانسکریت: مالاپل، ببول، سوگشم پتر، کشائی و اسامی دیگر، به هندی: ببول، ببور و کیکر «در هند بیشتر کیکر معروف است».به انگلیسی عرفی، لاتینی و انگلیسی غربی اسم دارد.

اقاقیا صمغ درخت کرت (خرنوب مصری) است.[۳] درخت اقاقیا را به سریانی: دعیا، به مصری: شوکه ام غیلان، به فارسی: خار مغیلان، به هندی: کیکر و صمغ آن را به هندی: رنگ و کیکر کارس و به انگلیسی: اکاکیا می‌نامند.[۴]

به سریانی: دعثا و قرطلا، به رومی: اقاقیا و درخت آن را به عربی فقل، به فارسی: ملبند شدرک و به سندی شنغار می‌نامند.[۵]

القرظ و القرض: میوهٔ درختی است که در مصر به نام سنطه معروف است و از ام غیلان است که همان اقاقیا است و به صمغی که از آن بیرون می‌آید، اقاقیا می‌گویند.[۶] در کتاب سانسکریت از صمغ عربی نامی برده نشده. این صمغ در زمانهای بسیار قدیم در مصر بوده است و آن را کامی می‌گویند. علمای ایران و عراق آن را صمغ عربی نامیده‌اند و در مورد آن بحث زیادی نموده‌اند. صاحب کتاب مخزن آن را ام غیلان یا مغیلان نوشته است و اطباء مسلمین آن را داروی مفید برای امراض سینه و قوت بدن و نرم کننده نوشته‌اند. مصنفین بزرگ کتابهای عربی و فارسی آن را به نام اقاقیا و عصارهٔ آن را قرظ نوشته‌اند و بعضی قرظ را میوه ACACIA NILOTICA OF DILILE یا VESLINGE ACACIA VERA OF گفته‌اند و درخت آن را در عربی سنط گفته‌اند.

۱ـ دستور بریتانی، ص ۹۴۱. ۲ـ طب النبی، ص ۱۹۰. ۳ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۵۸.
۴ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۸۱.
۵ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۸۱؛ صیدنه، ج ۱، ص ۸۰. ۶ـ لسان العرب، ص ۱۵.

صاحب کتاب فارماکوگرافیا صمغ عربی را بنام ARADIC ACACIA بیان کرده است و می‌گوید آن از درخت ببول که در هندی آن را کیکر می‌گویند، حاصل می‌شود. این درخت را در سانسکریت و اجولا نوشته‌اند.[1]

تهیهٔ صمغ اقاقیا: برگ و میوهٔ اقاقیا را با همدیگر می‌کوبند و افشرهٔ آن را می‌گیرند و بعضی‌ها آن را در داخل آب می‌سایند و بخشی که در آب می‌نشیند، می‌گیرند و این کار را آنقدر تکرار می‌کنند تا آب روشن شود، آنگاه از ته نشسته، قرص می‌سازند و همراه با داروها می‌خورند.[2]

در نسخه‌های همدرد به این ترتیب بیان شده است: حب آواز گشا، حب رال، حب سرخی چشم، قرص ذیباطس، قرص دیدان، قرص خراطین، قرص حمی جدید، قرص سرطان، قرص زرشک، قرص سیلان، قرص طباشیر قابض و قرص عودالصلیب که به ترتیب شماره:

۱ـ گرفتگی گلو و سینه را صاف می‌کند و در تنگی نفس و سرفه و زکام مفید است ۲ـ برای ضعف معده و روده‌ها، خارش روده‌ها و اسهال مزمن مفید است ۳ـ در سرخی و آشوب چشم مفید است ۴ـ در مرض قند مفید است ۵ـ برای کرم معده تجویز می‌گردد ۶ـ برای ضعف قوهٔ باه و جماع مفید است ۷ـ در تب و سل داده می‌شود ۸ـ در سل، دق و سرفه مفید است ۹ـ در تب محرقه و گرم جگر مفید است ۱۰ـ در سیلان رحم مفید است و رحم را قوت می‌دهد ۱۱ـ در سل، دق و تب محرقه مفید است و اسهال را می‌بندد ۱۲ـ مقوی باه، قطع سیلان و جریان منی مرد و زن مفید است.[3]

روایت: عنه‌علیه‌السلام «ابی جعفرعلیه‌السلام»: **انه قال فی الزحیز: تأخذ جزء من خربق أبیض و جزء من بذرقطونا و جزء من صمغ عربی و جزء من الطین الأرمنی، یغلی بنار لینة و یستقی منه.**

در روایتی از امام محمد باقرعلیه‌السلام نسخه‌ای آمده است که نافع اسهال و نفس تنگی است و اقاقیا یکی از اجزاء آن می‌باشد.

۱ـ فارماکو گرافیا، ص ۵۵۶ ـ ۵۴۱.

۲ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۵۸.

۳ـ کتاب همدرد، از ص ۹۴ـ ۲۸۰.

مزاج: سرد در درجهٔ اول و خشک در درجهٔ دوم است. اقاقیا نافع خون ریزی، تیرگی رنگ صورت، اسهال، سستی مفاصل، زخم دهان، ضعف بینایی، اسهال خونی، سیلان رحم، سستی رحم و مقعد، سرفه، استفراغ خونی، سفیدی مو و زکام می‌باشد. اقاقیا دارای مواد پتاسیم، کلسیم، منیزیم، تانین و آرابین است. مقدار خوراک از نیم تا دو مثقال است. محل رویش آن هند و مصر است.

شستهٔ صمغ عربی در درجهٔ دوم سرد و خشک به قولی و در درجهٔ اول سرد و در اول درجهٔ سوم خشک است.[۱] یا در درجهٔ اول سرد و در درجهٔ دوم خشک است.[۲]

ترکیب شیمیایی: مادهٔ اصلی صمغ عربی، آرابین است که مخلوط غامضی از املاح دارای نوعی تیزاب است که آن را عربیک اسید گویند که مخلوط ازمواد پتاسیم، کلسیم و منیزیم است و این را به لفظ طبی کلسیم عربیت و پتاسیم و منیزیم عربیت می‌گویند. در تجزیه شیمیایی گفته‌اند که در آن تقریباً ۴۴٪ ماده تانین می‌باشد که به شکل اکزولیک اسید حاصل می‌شود.

خواص:

صمغ عربی به سرفه نیک است　　نیک است برای دفع اسهال
آواز گرفته را گشاید　　یک شربت آن بود دو مثقال

صمغ عربی ماده‌ای است امولسیون کننده و آن را به عنوان نرم کننده، بصورت موسیلاژ بکار می‌برند. صمغ عربی را در ترکیب قرصها و گرانولها نیز بکار می‌برند. این صمغ یکی از بهترین صمغ‌های دارویی است چون با هیدروکلوئیدهای دیگر که منشأ گیاهی دارند و همچنین نشاسته، قندها و پروتئین‌ها سازگاری دارد.[۳]

اقاقیا مقوی معده و جگر، خضابش سیاه کننده و مقوی سر، همراه با سفیدی تخم مرغ نافع سوختگی از آتش و جلوگیری از آبله آن است. ضمادش نافع ورمهای گرم،

۱ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۵۸.　　۲ـ المفردات، ص ۸۶.
۳ـ مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ص ۱۰۳.

مالیدنش کوتاهی استخوان شکستهٔ کوتاه شده را جبران می‌کند و نافع سستی مفاصل می‌باشد. مالیدن آن با برگ مورد و گل سرخ جلوگیری از عرق زیاد و بوی بد آن می‌کند و باعث زیبایی پوست می‌شود. گرد ساییدهٔ صمغ عربی باعث قطع خونریزی است. خوراک و مالیدن آن نافع بیرون آمدن حدقه و ورم مقعد و رحم و بر جگر ضعیف باعث تقویت آن است.[۱]

عصارهٔ برگ و میوهٔ اقاقیا به طور موضعی جهت قطع خونروی جراحات تازه بسیار نافع است و اثر قاطع در بند آوردن خون دماغ دارد.

مقوی معده و جگر و قابض اسهال خونی است. سرخی چشم را دورکرده و رطوبات رحم و روده را خشک می‌کند.[۲]

بعنوان نرم کننده در اختلالات حادّ دستگاه گوارش، اسهال و بعنوان خلط آور و مسکّن سرفه بکار می‌رفته است و برای تعلیق داروهای دیگر بکار گرفته می‌شود.[۳]

گفته‌اند: در ادویهٔ چشم از انواع اقاقیا جز مصری را بکار نمی‌برند و در خاصیت آن نوعی بهتر است که سیاهی آن به سبزی مایل باشد، بوی خوش بدهد و جرم آن سخت و گران سنگ بود، گیاه آن منبسط باشد، ساق آن راست نایستد، شکوفهٔ آن سفید باشد، میوه‌اش شبیه ترمس و غلافهای آن محیط باشد.[۴]

استفراغ خونی را از بدن می‌آورد، طلا و خوراک آن مانع از سستی اعضاء بدن و نافع اکثر امراض چشم، زکام، اسهال خونی، ورم و طلای آن همراه با سفیدی تخم مرغ مانع از سوختن با آتش است. اقاقیا مو را سیاه می‌کند و شیاف کردن آن در رحم، رحم را پاک می‌کند.[۵]

برگ و پوست درخت دارای اثر استرجنت «جمع کننده» هست. در بهداری هند از آن زیاد استفاده می‌کنند و در خواص، مشابه درخت بلوط می‌باشد. در استعمال خارجی برای علاج زخمها استعمال می‌شود. صمغ درخت کیکر مشابه صمغ عربی اصل است.[۶]

۱ـ قرابادین کبیر، ص ۸۴ و محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۸۱.
۲ـ بستان المفردات، ص ۵۳.
۳ـ طب النبی، ص ۱۹۰.
۴ـ صیدنه، ص ۸۰.
۵ـ المفردات، ص ۸۶.
۶ـ فارماکوگرافیا، ص ۵۵۶.

اقاقیا گیرنده است و خونریزی را باز می‌دارد. اقاقیا رنگ را زیبایی و مو را سیاهی می‌بخشد و چاره ترکهای ناشی از سرماست. در دمل و جوش اقاقیا با آس برابر است و نیش عقرب را علاج می‌نماید. اگر با سفیدهٔ تخم مرغ همراه باشد سوختگی و دملهای گرم را خوب می‌کند.

اقاقیا نافع سستی مفاصل و زخم دهان است و در مداوای قرحه‌های دهان مفید است. تنها اقاقیای مصری در مداوای چشم مؤثر است و دید را نیرو می‌بخشد، چشم را لطیف می‌کند، نافع درد و سرخی چشم و ناخنه است. اماله، ضماد و شربت اقاقیا شکم را بند می‌آورد، در معالجهٔ خراش و اسهال خونی مفید است، سیلان رحم را قطع می‌کند و بالا آمدن مقعد و رحم و سستی آنها را از بین می‌برد.[۱]

در صنعت داروسازی، داروهایی که در آب حل نمی‌شوند را با اقاقیا مخلوط می‌کنند و شربت تهیه می‌نمایند و از اقاقیا در لوازم آرایش هم استفاده می‌شود.[۲]

مقدار مصرف: خوراک آن از نیم تا یک درم است.[۳] خوراک آن از ربع مثقال تا دو نیم مثقال است.[۴]

محل رویش: در نواحی گرمسیر بخصوص در آفریقا، عربستان، مصر و هند می‌روید.

مشابه: مشابه صمغ عربی حضیض، صندل و عدس پوست کنده است.

* اقحوان

تعریف: گیاهی است یکساله، دارای ریشهٔ کوچک و ساقه‌ای بی کرک که غالباً در مزارع، کنار جاده‌ها، گودالها و دامنه‌های کم ارتفاع کوهستانها به حالت خودرو یافت می‌شود.

کاپیتولهای آن شامل دو نوع گل، یکی لوله‌ای به رنگ زرد و دیگری زبانه‌ای و به رنگ

۱ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۵۸.
۲ـ دستور بریتانی، ص ۹۴۱.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۸۱.
۴ـ المفردات، ص ۸۶.

سفید است. پراکندگی آن به صورتی است که در منطقه وسیعی از اروپا، آسیا و شمال آفریقا می‌روید. **در برخی نواحی آ ریکا نیز توسعه یافته است.**

سرشاخه‌های برگدار و گلدار گیاه اثر حشره‌کش دارد و در رفع شته کاملا موثر است.

خواص: باد شکن، ضد تَشنج، قاعده‌آور، تب بُر، پادزهر سم.

محل رویش: نواحی مرزی ایران و عراق.

* اقلیمیا

تعریف:

اقلیمیا ماده‌ای است که از گداختن فلزات در بالا و زیر فلزات پس از منجمد شدن حاصل می‌شود. اسامی دو نوع معروف آن، اقلیمیای طلا GOLD OXIDE و اقلیمیای نقره SILVER OXIDE است.

اقلیمیا بیشتر موارد استفادهٔ غیر داخلی دارد و در استفادهٔ داخلی باید اصلاح گردد. مزاج آن در درجهٔ دوم گرم و در درجهٔ اول خشک است.

اقلیمیا نافع: ضعف و سفیدی چشم، ناخنه، خارش، و آب آوردن چشم، سوزاک، کثیفی زخمها، درد مفاصل، نقرس، ضعف قلب و مغز، بِواسیر و اسهال است. مقدار خوراک اصلاح شدهٔ آن تا ۱ جو است. محل پیدایش در معادن و کوره‌های ذوب فلزات است.

اقلیمیا خلطی است که پس از گداختن طلا و نقره و دیگر فلزات در خلأ می‌ماند، و آن شامل انواع: فضی (نقره‌ای)، ذهبی (طلایی)، نحاسی (مسی) و معدنی (کانی)

است.اقلیمیای عملی یا جوش کوره: اقلیمیای مصنوعی که از نقره و مرقشیشا گیرند.[۱]

این مادهٔ خبیث یعنی چرک فلزات است که از گداختن نقره، طلا، مس و مرقشیشا مثل کف در بالا و زیر فلزات منجمد گردد و آنچه به طرف بالا است لطیف‌تر از آنچه که در قسمت‌های زیرین قرار گرفته است، می‌باشد. اقلیمیا انواع مختلف دارد که در بالا اشاره شد. بهترین نوع آن اقلیمیای طلایی است که آن مایل به سبزی است و نقره‌ای آن مایل به سفیدی است. آنچه در کوره یافت می‌شود، آن را عنقود و آنچه در پایین آن یافت شود، آن را صفائی گویند و مستعمل سوختهٔ شسته شدهٔ آن است.

اقلیمیای طلایی، شیئی معدنی است که از معدن طلا بدست می‌آید، رنگش طلایی و بد مزه است. اقلیمیای نقره‌ای، شیئی معدنی است که از معدن نقره بدست می‌آید. رنگش سفید و درخشان مایل به سیاهی است.[۲]

روایت: در روایتی از امام محمدباقر علیه‌السلام نسخه‌ای ذکر شده است که نافع بیماری سفیدی چشم است و اقلیمیای طلا یکی از اجزاء آن نسخه می‌باشد.

اسم: اقلیمیا، اسم یونانی یا عربی است و به قول بعضی در یونان: چریرا و قلاقلیطس و قدمیا گویند.[۳] اقلیمیای نقره‌ای را به انگلیسی: silvEr oxidE و اقلیمیای طلایی را oxide gold و به طورکلی اقلیمیا را به انگلیسی: dross می‌نامند.[۴]

اقلیمیای طلایی: جالی و قابض است، در مرحم‌ها هم استفاده می‌شود. گوشت فاسد و رطوبت چشم را دور می‌کند، دید را قوی می‌نماید، مقوی قلب و دماغ است و کشته آن بواسیر را نافع می‌باشد. در طب ویدیک این را سم کشنده گویند.

اقلیمیای نقره‌ای: در استعمال خارجی جلا دهنده و قابض است، رطوبت را خشک می‌نماید، همراه با ادویه بعنوان سرمه در چشم کشیده می‌شود، مقوی دید ونافع امراض چشم است و بوی متعفن را دور می‌کند. در مرحم‌های داخلی نافع نیست.[۵]

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۲۶.
۲ـ المفردات، ص ۳۰۸.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۸۵.
۴ـ تنسوخ نامه، خواجه نصیر، ص ۳۴۴.
۵ـ المفردات، ص ۳۰۸؛ بستان المفردات، ص ۳۰۸.

روش سوزاندن اقلیمیا: اقلیمیا را در کوزهٔ نو قرار داده و سر آن را با گل حکمت گرفته در تنور گرم می‌گذارند و بعد از سرد شدن، بیرون می‌آورند.

روش شستن اقلیمیا: اقلیمیا را در آب ساییده و بعد از یک ساعت آب را تعویض نموده و دوباره بسایند. این کار را ادامه دهند تا این که دیگر در آب چرک پیدا نشود و بعد آن را صاف کنند.[۱]

روایت: الطب: عن ذریح، قال: شکی رجل الی أبی جعفرالباقر‌علیه‌السلام بیاضاً فی عینیه، فقال: خذ عن توتیا هندی جزء و الذهب جزء و اثمد جیداً جزء ولیجعل معها جزءاً من الهلیلج الأصل، و جزءاً من اندرانی، و اسحق کل واحد متهما علیحدة بماء السماء، ثم اجمعه بعدالسحق فاکتحل به، فانه یقطع البیاض و یصفی لحم العین و ینقیه من کل علة باذن الله عزوجل.

مردی به امام باقر‌علیه‌السلام از سفیدی در چشم خود شکوه نمود. امام‌علیه‌السلام فرمود: مقداری توتیای هندی، کمی اقلیمیای طلا، کمی اثمد خوب، کمی هلیلهٔ زرد و کمی نمک اندرانی سفید و شفاف، همهٔ اینها را جداگانه با آب آسمانی بکوب، سپس آن را به چشم خود با سرمه بکش که سفیدی چشم را می‌برد و گوشت چشم را صاف و آن را از هر درد و مرض پاک می‌نماید.[۲]

مزاج: مزاج اقلیمیا مثل اصل آن است و همیشه بر آن خشکی غالب است.[۳] مزاج نوع نقره‌ای در درجهٔ دوم سرد و خشک و مزاج نوع طلایی گرم در درجه دوم و خشک در درجهٔ اول مایل به اعتدال است.[۴]

خواص: اقلیمیا خشک کننده، مقوی چشم، زایل کنندهٔ سفیدی چشم، سبل، ناخنه، جرب و نزول آب در چشم و جهت تنقیهٔ جراحات، رویانیدن گوشت سالم تازه، پر نمودن زخمها و رفع آنها بحق نافع است و مالش آن با تریاک، زعفران و روغن درد مفاصل و نقرس را مفید است.[۵]

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۸۵.
۲ـ بحارالانوار، ج ۶۲ ص ۱۴۸؛ طب الائمه، ص ۸۷.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱ ص ۱۸۵.
۴ـ المفردات، ص ۳۰۸.
۵ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۸۵.

خوراک یک قیراط نوع طلایی آن نافع خفقان و مقوی قلب است و استعمال آن باید بعد از سوزاندن و شستن باشد.[۱] نیز نافع سفیدی چشم، روئیدن موی در چشم، ناخنه، گوشت اضافه چشم، پردهٔ چشم، خارش و آمدن آب چشم است.[۲]

محل پیدایش: محل پیدایش اقلیمَیا در معادن و کوره‌های ذوب فلزات است.[۳]

* اکالیپتوس

تعریف:

اکالیپتوس را از «منّها» نوشته‌اند و «منّ» در قرآن مجید آمده است. اکالیپتوس را به اسم علمی: EUCALYPRTUS MANNIFERA نوشته‌اند. برگ، ریشه، روغن، تنتور و بخور آن استعمال طبی دارد.

اکالیپتوس نافع عفونت برونشها، نزله‌های مثانه و رحم، سوزاک، ضعف اشتها و هضم، دیابت، زخمهای جلدی، آلودگی هوای اطاق، تب و لرز، سینوزیت، کرم معده، سوختگی و بیماریهای حنجره است. درختی از تیرهٔ موردیها که اصلش از استرالیا و در آن سرزمین تشکیل جنگلهای انبوهی را می‌دهد.[۴]

مؤلف پزشکی نامه می‌نویسد: اکالیپتوس درخت بومی استرالیا است. دانهٔ اکالیپتوس را در سال ۱۸۷۵ به اروپا آوردند و در اسپانیا و جنوب فرانسه، جزیرهٔ کورس و الجزایر آن را کاشتند، کشت آن بزودی تعمیم یافته و سراسر این کشورها را پر از درخت اکالیپتوس کرد. اکالیپتوس درختی زیبا است که همیشه سبز است و برگهای آن دارای عطر مطبوعی است. قدرت جذب آب این درخت را هیچ یک از نباتات دنیا ندارد چنان که ریشهٔ این درخت سه برابر وزنش آب به خود می‌کشد.[۵]

برگ اکالیپتوس از نظر تولید روغن تجارتی و اقتصادی حائز اهمیت است.[۶]

۱ـ تحفه حکیم، ص ۳۰.
۲ـ قرابادین کبیر، ص ۸۵.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۸۵.
۴ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۲۸.
۵ـ گلها و گیاهان شفابخش.
۶ـ روزنامه اطلاعات، شمارهٔ ۱۸۳۳۹، ص ۱۱.

غنچه‌های آن مشابه عمامه است.[۱]

اسم: دکتر علی زرگری‌ی در کتاب خود EUCAIYPTUS MANNIFERERA MUDI را از گیاهان مهم نام برده و ترشحات آن را از تحت نام مان در معرض استفاده قرار داده است.[۲]

اکالیپتوس را در فرانسه و لاتین: EUCALYPTUS می‌گویند و در اصل لغتی یونانی می‌باشد و در شام: کینا نامیده می‌شود. در مصر اشتباهاً آن را کافور می‌نامند.[۳]

اکالیپتوس را به فرانسوی: TOMMIER می‌گویند.[۴]

ترکیب شیمیایی: فراورده‌های ژنریک اکالیپتوس شامل: مانتول، بتروئین، اویل، تنطور اکالیپتوس والکل است. نیز روغن آن دارای ۷۰ درصد سینئول است. تعدادی از گونه‌های اکالیپتوس دارای مقدار زیادی تانن هستند و مواد استخراجی را به نام تجارتی میرتان به بازار عرضه می‌نمایند و چنانچه میرتان تنها مصرف شود، چرم محکم و سختی که در برابر آن مقاوم است، با عالی‌ترین کیفیت تولید خواهد کرد. روتن نیز از مواد زرد رنگی است که به هنگام جوشاندن برگهای بعضی از گونه‌های اکالیپتوس با مقدار کمی آب به دست می‌آید.

خواص: دم کردهٔ اکالیپتوس نافع سرگیجه و جویدن برگش نافع بیماریهای لثه است.[۵] صمغ اکالیپتوس نافع اسهال است و در روغن‌ها برای درد و در قرص‌های مکیدنی برای بیماری حنجره داده می‌شود.[۶]

مصرف برگهای اکالیپتوس در عفونت‌های برونشها تجویز گردیده است، همچنین می‌توان آن را در معالجه و درمان نزله‌های مثانه و رحم و برای سوزاک استعمال و مصرف نمود.

اکالیپتوس تب‌بر، اشتهاآور، هضم کننده و داروی دیابت (مرض قند) است. مقدار مصرف آن سه تا چهار برگ تازه در یک لیوان آب جوش یا یک قاشق سوپخوری برگهای

۱ـ لسان العرب، ص ۳۹.
۲ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۹۶.
۳ـ لسان العرب، ص ۳۹.
۴ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۲۸.
۵ـ گوش، حلق و بینی ص ۱۵۸.
۶ـ دکتر فاضل موسوی.

خشک آن، در یک فنجان بزرگ آبجوش است که باید ده دقیقه دم بکشد و در روز سه تا پنج فنجان از آن را نوشید.

دستور: یک مشت کوچک برگهای خشک اکالیپتوس را در یک لیتر آب، ده دقیقه بجوشانید و سپس با آن زخمهای جلدی را بشویید، باعث التیام و شفای آنها خواهد شد. اگر میوه‌های اکالیپتوس را در ظرف آبی که در آن باز باشد در اطاق بجوشانید باعث تصفیهٔ هوای اطاق و نابودی میکروبها خواهد شد.[۱]

بخور آن همراه با اسطوخودوس نافع سینوزیت می‌باشد و خوراک آب جوشاندهٔ آن دافع کرم معده است. دراز کشیدن در برگهای آن نافع تب و لرز و ضماد پودر برگ آن با روغن یاسمین نافع سوختگی است.[۲] بخور اکالیپتوس، تنطور و جوهر نعناع نافع سرماخوردگی است. نیز از اکالیپتوس کافور، جوهر نعناع MANTHOL جوهر آویشن THYMOL و وازلین روغنی درست می‌شود که نافع سردرد، کمردرد و درد عضلات است.[۳]

مصرف برگهای اکالیپتوس را در عفونتهای برونشها و در معالجهٔ نزله‌های مثانه و رحم و برای سوزاک بکار می‌برند. و نیز این گیاه تب‌بر، اشتهاآور، هضم کننده و داروی دیابت (مرض قند) می‌باشد. جوشاندن برگ آن در آب به مدت یک دقیقه کافی است

روغن‌های حاصل از اکالیپتوس بر اساس نحوهٔ استفاده از آنها به سه گروه روغن‌های: دارویی، صنعتی و معطر تقسیم می‌شود.

روغن اکالیپتوس به علت وجود مواد مؤثر و فعال برای استنشاق، شستشو و ماساژ بدن، تهیهٔ صابون، غرغره کردن، قرص سرفه، محلولهایی مانند بخور، حشره‌کش و غیره مفید است. و به سبب بوی مطبوع و خاصیت باکتری کشی به عنوان مادهٔ ضدعفونی کننده بکار می‌رود. ضمن آن که برای شیرینی سازی و لکه‌گیری نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد.

۱ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۴۹.

۲ـ حکیم اسفندیاری.

۳ـ دکتر فاضل موسوی.

روغن‌های فرّار اکالیپتوس به صورت امولسیون در محلول صابون به عنوان ضدعفونی کننده و بوگیر و به عنوان جدا کنندهٔ روی و سنگها محتوی اورانیوم نیز در استخراج معدن بکار می‌رود. محلول و تنطور کینوی اکالیپتوس که از ترشحات رزینی است، به عنوان مادهٔ روتن که از اکالیپتوس بدست می‌آید برای درمان و جلوگیری از پاره شدن مویرگها، حساسیت یا ناراحتی شبکیهٔ چشم، تب رماتیسمی و حالات هموارژیک بکار رفته و در جلوگیری از حوادث دیگری که موجب پاره شدن مویرگها می‌گردند از قبیل سکتهٔ ناقص و تجمع خون در شبکیه چشم، نقش مهمی دارد. برگ چند گونه اکالیپتوس بخصوص آنها که دارای طعم شیرین هستند برای تغذیهٔ گوسفند و بعضی دامها مناسب است. این گیاه نقش مهمی را در خشک کردن باتلاق‌ها که محل تخم ریزی و پرورش پشهٔ مالاریا است، دارند. چنان که باتلاقهای اورسو واقع در پرتقال با کشت ۱۸۰/۰۰۰ نهال اکالیپتوس در طول ۱۰ سال خشک و پشهٔ مالاریا از این نواحی ریشه‌کن گردید. در استرالیا این درخت برای زنبور عسل منبع بزرگ نوش است. عسل اکالیپتوس که درجهٔ یک است به رنگهای سفید یا به رنگ متمایل به زرد و زرد قهوه‌ای است.

مقدار مصرف: مقدار خوراک آن سه تا چهار عدد برگ به صورت دم کرده در یک لیوان آبجوش است.

محل رویش: وطن اصلی اکالیپتوس قارهٔ استرالیا است و علاوه بر آن در جزایر تاسمانیا، پاپوآ، بریتانیای جدید، ایرلند جدید، تیمور و جاوه انتشار دارد. نیز در اکثر نقاط ایران روییده می‌شود. محل رویش اکالیپتوس در استرالیا، اروپا، الجزایر و ایران است.

* اکلیل الجبل

تعریف:

به فارسی اکلیل کوهی و رومارن گویند. گرم و خشک است و خوردن آن برای سرفه‌های رطوبی، مزمن و تنگی نفس و خفقان سرد و استسقای زقی (زردآب در پردهٔ

صفاق شکم جمع شود) با حرارت و عطش شدید توأم نباشد و برای باز کردن گرفتگیها، انسداد کبد، طحال، پاره کردن ریه، تحلیل بادها، تسکین درد کبد، معالجهٔ یرقان سوداوی، پایین آوردن سنگ کلیه و مثانه، ازدیاد ترشح بول و حیض مفید است. مضر گرم مزاجان است و مصلحش سَکنجبین و مقدار شربتش تا ۱۲ گرم و بدلش افسنتین است.

* ناخنک، اکلیل الملک

نافع سکته، لقوه، مالیخولیا، فراموشی، درد جگر و طحال، قابض و ضد عفونی کنندهٔ میگرن و ضد انعقاد خون است.

دارای مادهٔ طبی Coumarine کومارین است و به همین دلیل در بیماریهای فلبیت، یری فلبیت و آنفارکتوس قلبی داده می‌شود.

* اکنیاشیا

جهت درمان آرتروز، مبارزه با سرماخوردگی و انفلونزا، جهت التیام زخمها مورد استفاده قرار می‌گیرد، این گیاه بومی آمریکا می‌باشد.

* الماس

تعریف:

الماس یکی از سنگهای معدنی و قیمتی است که به علت سختی و درخشندگی و کمیابی مقدم بر سنگهای دیگر معدنی است و آن کربن خالص و دارای وزن مخصوص ۳/۵ تا ۳/۶ است و درجهٔ سختی‌اش ده می‌باشد. واحد وزن الماس، قیراط می‌باشد.[۱]

الماس سنگی شریف، جلیلاًلقدر و با قیمت زیاد و سخت‌ترین و خشک‌ترین سنگهاست و جواهر سخت را به وسیلهٔ آن سوراخ، قطع و نقش می‌کنند. سنگهای دیگر و آلات آهنی هیچیک در آن اثر نمی‌کند و آتش هم به دشواری بسیار در آن اثر می‌کند و آن را زیر قلع سوراخ و قطع می‌کنند و از خواصش آن است که بغیر شکل مثلث شکسته نمی‌شود و دارای رنگهای مختلف می‌باشد چنانچه سفَید، زرد، سیاه، سرخ، سیاه و کم رنگ که به هندی تیلیا نامند و نوع بهتر سفید رنگ، شفاف، براق و قطعه بزرگ است که بی رنگ می‌باشد.[۲] بهترین الماس نوع مقدونی و بدترین آن سبز خالدار است در کلیهٔ

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۴۳.

۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۹۲.

اجسام معدنی اثر می‌کند و سرب در آن مؤثر است.[۱]

جابربن حیان در رسالهٔ خود از الماس اسم آورده است.

به علت تعفن‌آور و شکننده بودن قسمت‌های داخلی بدن‌کشنده است و نباید به طور خوراکی استعمال شود و چنانچه از آن خورده شود، مصلحش قی کردن به وسیلهٔ نوشیدن شیر تازه دوشیدهٔ گرم گاو و روغن آن است. این عمل آنقدر تکرار شود تا الماس بیرون آید. نیز به قول اهل هند مصلح آن شیر بیخ درخت بانس (نی) می‌باشد.[۲] اطبا گفته‌اند چون از معده به رگهای جگر برسد به علت سنگینی و حرارتش باعث سوراخ شدن جگر[۳] می‌شود. مضر معده است و مصلحش شیر تازه و قی کردن است.[۴]

اسم: الماس را به لاتینی: DIAMOND[5] به فرانسوی: DIANAMT[6] به یونانی: سیموس، به عربی: شمور و به هندی: ماس می‌گویند.[۷]

مزاج: بغضی گفته‌اند: سرد و خشک و بعضی گفته‌اند که: بسیار گرم و خشک است.[۸] در درجهٔ چهارم سرد و خشک است.[۹]

خواص: با وجود این که مالیدن کوبیده و بو دادهٔ الماس بر دندان، آن را بسیار براق می‌کند ولی به علت خطرناک بودن، استعمال آن ممنوع است. قرار دادن الماس در دهان باعث می‌شود که بدون زحمت دندان را بکشند، آویزان کردن آن مقوی قلب، رفع کنندهٔ ترس، نافع رعشه و باعث سرعت در زایمان و نوع شش ضلعی آن مانع صرع می‌شود. الماس به طورکلی، خوراکی نباید استعمال شود.[۱۰]

مقوی باه است و همراه بودن آن باعث قوت قلب و دور کردن رعشه است. کتاب همدرد الماس را در نسخه‌های: الماس طلایی، زرنیخ سرخ، جیوه و عرق لیمو برای امراض آلت تناسلی مردان مثل نرمی، کمی و ضعف آلت بکار برده است.[۱۱] کسی که

۱ـ تحفه حکیم، ص ۲۳۹.
۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۹۲.
۳ـ صیدنه، ص ۸۵.
۴ـ بستان المفردات، ص ۲۹۸.
۵ـ المفردات، ص ۵۲۲.
۶ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۴۳.
۷ـ تحفه حکیم، ص ۲۳۹.
۸ـ قانون، ج ۲، ص ۷۷؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۹۲.
۹ـ المفردات، ص ۵۲۲.
۱۰ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۹۳؛ قانون، ج ۱، ص ۷۷.
۱۱ـکتاب همدرد، ص ۱۹۳.

همراه خود الماس داشته باشد از صاعقه ایمن باشد و از سختی ادرار راحت گردد.[۱]

خوراک: به طور کشته خورده می‌شود و مقدارش یک الی دو برنج است.[۲]

محل پیدایش: محل پیدایش آن در معادن است.

مشابه: مشابه الماس، انواع دیگر الماس است.[۳]

* املج

تعریف: درختچه‌ای کوچک با تنهٔ خمیده و شاخه‌هایی با حالت گسترده است. پوست خاکستری رنگ آن به صورت قطعاتی از ساقه جدا می‌گردد.

گلهای زرد مایل به خاکستری آن، به صورت مجتمع در محور شاخه‌ها ظاهر می‌شوند. میوه‌اش گوشتدار، مدور و به قطر متوسط یک سانتیمتر می‌باشد. به حالت وحشی در نواحی حاره و نیمه حارهٔ هند می‌روید یا پرورش می‌یابد. در سیلان، چین و مالایا نیز پراکنده است. میوه، برگ، گل، ریشه و دانهٔ آن به مصارف درمانی می‌رسد. در ایران نمی‌روید.

* انار

تعریف: انار درختچه‌ای از تیرهٔ موردیها است که گاهی آن را تیره‌ای مستقل محسوب داشته و بنام انارها می‌نامند. پوست آن خاکستری و برگهایش بیضوی و گلهایش تا حدودی بزرگ و قرمز است.[۴] انار از خانوادهٔ پونیکاسه است.[۵]

انار میوه‌ای است مشهور که اقسام مختلف دارد و از لحاظ طبی شیرین و ترش و مخلوط آن اثرهای مختلف دارد. تخم، پوست و پیه آن هر کدام جداگانه خواص مختلف دارند.[۶]

بهترین نوع آن باغی شیرین بدون دانه است که املسی می‌نامند. انار شیرین دارای

۱ـ تنسوخ نامه، خواجه نصیر، ص ۶۹.
۲ـ المفردات، ص ۵۲۲.
۳ـ همان.
۴ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۵۸.
۵ـ مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ص ۳۵.
۶ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۰۳.

طعمی شیرین، رنگ سرخ و سبز و دانه‌ای سفید و سرخ است. رنگ انار میخوش سرخ و دارای طعمی خوشمزه است. پوست انار دارای طعمی بد مزه مایل به ترش و رنگ سفید و سرخ است.

در موارد استعمال انار دانه، معمولاً تخم خشک شدهٔ انار ترش را استعمال می‌کنند و دارای طعمی ترش و رنگی سفید است.[۱]

انار شیرین مضر معده است و مصلحش مربای زنجبیل است. انار میخوش مضر سرد مزاجها است و مصلحش زیره است. پوست انار مضر سرد مزاجها است و مصلحش زنجبیل است. انار ترش مضر باه است و مصلحش مربای زنجبیل است.

اسم: انار را به عربی: رمّان، به سریانی: رمانا، به یونانی: قرطینوس، به سانسکریت: داوم، دارم، دادی سار، کرک و غیره، به هندی و اردو انار و دارم به انگلیسی: POMEGRANATE به لاتینی: PUNICA GRANITUM و انار شیرین را به عربی: رمان الحلو، به یونانی: راتا و به هندی و اردو: میها می‌نامند.

انار میخوش را به هندی: کهرمیها انار و به عربی: رمان المر می‌نامند.

انار ترش را به عربی: رمان الحامض و به هندی: کهٹا انار می‌نامند.

انارکوهی را به اردو: هاوی انار و به هندی: ادارمی می‌نامند و خیلی ترش می‌باشد.[۲]

انار شیرین و ترش را به عربی املس و به فارسی میخوش می‌نامند و مشهورش قندهاری است.[۳]

خواص: در روایات متعدد از ائمه علیهم‌السلام از خواص انار آمده است که انار اصلاح کنندهٔ شکم، پاک کنندهٔ معده، دور کنندهٔ وسواس، باعث سریع باز شدن زبان کودک، زیاد کنندهٔ نطفهٔ مرد، هضم کنندهٔ غذا و دود چوب آن گریزانندهٔ حشرات می‌باشد. آب، دانه، چوب، پوست چوب و ریشه، پوست میوه و رب آن مورد استفادهٔ طبی دارد.

انار دارای مواد تانن، اسیدتانیک، نوعی منّ، تانی سیت و پلیترین است.

۱ـ المفردات، ص ۵۴؛ مخزن المفردات، ص ۹۶.

۲ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۲۲؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۹۹.

۳ـ المفردات، ص ۹۴.

روایت: «عن داود بن سلیمان کلهم عن الرضا عن آبائه علیهم السلام قال: قال رسول الله صلی الله علیه و آله: کلوالرمان فلیست منه حبة تقع فی المعدة الا انارت القلب، و اخرجت الشیطان اربعین یوماً و بهذه الأسانید: عن علی علیه السلام قال: کلوا الرمان بشحمه، فانه دباغ للمعدة».

داودبن سلیمان از امام رضا علیه السلام، از پدرانش از رسول خدا صلی الله علیه و آله که فرمود: انار بخورید، زیرا هیچ دانه‌ای از آن بر معده نمی‌افتد مگر این که دل را روشن می‌کند و شیطان را چهل روز از بدن بیرون می‌نماید.[1]

حضرت علی علیه السلام فرمود: انار را با پیه آن بخورید که معده را دباغی می‌نماید.[2]

قال ابوعبدالله علیه السلام: شیئان صالحان لم یدخلا جوفاً قط فاسداً الا اصلحاه، و شیئان فاسدان لم یدخلا جوفاً قط صالحاً الا افسداه، فالصالحان الرمان و الماء الفاتر، والفاسدان الجبن و القدید الغاب.

امام صادق علیه السلام فرمود: دو چیز است داخل شکم نمی‌شود مگر آن را فاسد نماید و دو چیز آن را اصلاح می‌کند. دو اصلاح کننده: انار و آب سرد و دو فاسد کننده: پنیر و کباب خشک است.[3]

الخصال: عن ابی عبدالله عن آبائه علیهم السلام قال: قال امیرالمؤمنین علیه السلام: کلو الرمان بشحمه فانه دباغ للمعده. و فی کل حبة من الرمان اذا استقرت فی المعدة حیاة للقلب، و انارة للنفس، و تمرض وسواس الشیطان اربعین لیلة.

امیر المؤمنین علیه السلام فرمود: انار را با پیه آن بخورید که معده را دباغی می‌کند و هر دانه‌ای از انار موقعی که در معده مستقر گردید، حیات قلب و روشنگر نفس است و وسواس شیطان را چهل روز مریض و ضعیف می‌نماید.[4]

الخصال: عن عبدالعزیز بن المهتدی یرفعه الی أبی عبدالله علیه السلام قال: اربعة یعدلن الطباع: الرمان السورانی و البسر المطبوخ و البنفسج، و الهندباء.

و در روایتی دیگر امام صادق علیه السلام فرمود: چهار چیز است که طبیعت را به حالت

۱ـ عیون الاخبار، ج ۲، ص ۳۵-۴۳؛ صحیفة‌الرضا، ص ۳۴؛ مکارم الاخلاق، ص ۱۹۵.

۲ـ همان. ۳ـ محاسن، ج ۲، ص ۴۶۳. ۴ـ خصال، ص ۶۳۶.

اعتدال در می‌آورد: انار سورانی، خرمای پخته، بنفسج و کاسنی.[۱]

و عن بعضهم رفعه قال: قال رسول‌الله صلی الله علیه و آله: من أكل رمّانة أنارت قلبه و رفعت عنه الوسوسة أربعين صباحاً.

رسول خدا صلی الله علیه و آله فرمود: هر کَس انار بخورد قلبش را روشن می‌گرداند و وسوسه را از دلش تا چهل روز بر می‌دارد.[۲]

و در روایت امام صادق علیه السلام ناشتا بودن را قید کرده است و همچنین در روایت ابی‌الحسن اول علیه السلام و در روایت ابن سنان از امام صادق علیه السلام شیرین بودن انار قید شده است.[۳]

و منه بهذاالاسناد عن اميرالمؤمنين قال: اطعموا صبيانكم الرمّان، فانّه أسرع لألسنتهم.

امیرالمؤمنین علیه السلام فرمود: به کودکان خود انار بخورانید که به سرعت زبان را باز می‌نمایند.[۴]

امام صادق علیه السلام فرمود: «اطعموا صبيانكم الرّمان، فانّه اسرع لشبابهم». به فرزندانتان انار بخورانید که بر جوانی آنان سرعت می‌دهد.[۵]

امام صادق علیه السلام فرمود: «من اكل رمّاناً فهو آمن فی نفسه الی ان يصبح». هر کس انار بخورد در جان خود تا صبح در امان است.[۶]

امام رضا علیه السلام فرمود: «حطب الرّمان ينفی الهوام». هیزم انار حشرات و حیوانات کوچک را دور می‌نماید.[۷]

خراسانی «حضرت رضا» علیه السلام فرمود: «اكل الرّمان يزيد فی ماء الرجل و يحسن الولد». یعنی: خوردن انار نطفهٔ مرد را زیاد می‌کند و فرزند را زیبا می‌گرداند.[۸]

رسول خدا صلی الله علیه و آله فرمود: هیچ اناری نیست مگر این که در آن یک دانه از بهشت وجود

۱ـ بحار، ج ۶۶، ص ۱۵۴، نقل از خصال ص ۲۴۹.
۲ـ محاسن، ج ۲، ص ۵۴۴.
۳ـ کافی، ج ۶ ص ۳۵۴.
۴ـ امالی طوسی، ج ۱، ص ۳۷۲.
۵ـ بحار، ج ۶۶ ص ۱۶۴؛ محاسن، ج ۲، ص ۵۴۶.
۶ـ بحار، ج ۶۶ ص ۱۶۴.
۷ـ مکارم الاخلاق، ص ۵۴۵.
۸ـ محاسن، ج ۲، ص ۵۴۶.

دارد و من دوست دارم حتی یک دانه از آن را ترک نکنم.[۱]

در روایت کافی چنین است: هرکس انار بخورد درد را از بدنش بیرون می‌برد.

حارث بن مغیره گوید: به امام صادق علیه السلام شکایت کردم از سنگینی دل و هضم نشدن غذا در معده، فرمود: «انار شیرین را با پیه آن بخور که معده را دباغی می‌نماید، هضم نشدن غذا را شفا می‌بخشد و غذا را هضم می‌نماید و در اندرون انسان تسبیح می‌گوید».

امام صادق علیه السلام فرمود: اگر در عراق بودم هر روز انار سورانی می‌خوردم و در فرات زیر آب می‌رفتم.[۲]

امام صادق علیه السلام هر شب جمعه انار می‌خورد.[۳]

مزاج: مزاج انار ترش سرد و خشک و مزاج انار شیرین سرد و تر است و به طور مطلق مزاج انار در درجهٔ اول سرد و در درجهٔ دوم تر است.

مزاج گل انار سرد و خشک و دانهٔ آن در درجهٔ اول سرد و در درجهٔ دوم خشک است.[۴]

مزاج انار شیرین در درجهٔ اول سرد و تر یا معتدل است. و مزاج انار ترش در درجهٔ دوم سرد و خشک است.[۵]

مزاج انار میخوش در درجهٔ اول سرد و تر است. مزاج تخم انار در درجهٔ دوم سرد و خشک است. مزاج پوست انار شیرین در درجهٔ دوم سرد و تر و مزاج پوست انار ترش سرد و خشک در درجهٔ اول است.[۶]

ترکیبات شیمیایی: ریشه و پوست انار دارای ۲۲ تا ۲۵ درصد تانین است. نام مادهٔ طبی که در پوست انار هست را پلی ترن تی نیت گویند.

ماده ضدکرمی که در انار است از آلکالوییدهای پلیترین که در سال ۱۷۸۵ کشف شد و مخلوطی از چهار آلکالویید می‌باشد غلظت آلکالوییدها در پوست ساقه بین ۰/۳۵ تا ۰/۳۶ درصد و در ریشه‌ها تا ۳ درصد می‌رسد.

۱ـ طب الائمة، ص ۱۳۴. ۲ـ محاسن، ج ۲، ص ۵۴۰. ۳ـ همان.
۴ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۹۹.
۵ـ المفردات، ص ۹۴؛ قانون، ج ۲، ص ۳۰۶. ۶ـ المفردات، ص ۹۶.

خواص: قسمتهای مختلف انار مصرف طبی دارد. گل انار برای رفع اسهال، خونریزیهای ساده، ترشحات زنانه به شکل خوراکی و در اورام دهان و گلو به شکل غرغره مصرف می‌شده است. برگ آن را در ضعف معده، کمی اشتها، حالت تهوع، کم خونی و بخصوص کم خونی دختران، رفع خشکی عمومی و میگرن موثر می‌دانسته‌اند. دانهٔ آن برای رفع ترشحات زنانگی و موضعی در زخمها برای تسریع التیام تجویز می‌کرده‌اند. آب انار شادی‌آور و مدر است و در بیماریهای صفراوی و بیماریهای دستگاه ادراری مصرف داشته است. پوست ریشهٔ انار دافع کرم کدو است.

اگر جوشاندهٔ آن را در دهان مضمضه کنند، لثه‌ها را محکم کرده و از خونریزی جلوگیری می‌کند. جوشاندهٔ گل انار ترکهای پا را خوب می‌کند. دانشمندان می‌گویند انار و لیموترش برای سلامتی و جلوگیری از سرماخوردگی مؤثر هستند. این خاصیت بواسطهٔ مقدار زیادی ویتامین C و ویتامین B6,BP,B2,B1 است و بخاطر وجود پتاسیم و منیزیم در شستشوی زخم‌تر بسیار مؤثر است. چون فعالیت سلولهای کبدی را زیاد می‌کند در ناراحتی‌های کبد و احتقان کبد بسیار مفید و در رفع اوره و کلسترول و دفع سموم بدن مؤثر است. اینها خواصی است که علم قدیم برای ما یادگار گذاشته است ولی اکنون علم جدید نیز بر آن صحه گذارده و ثابت می‌کند که انار دارای فسفر، آهن و منگنز می‌باشد که عامل تنظیم کننده و تعادل دهندهٔ مایعات بدن بخصوص خون است.[۱]

نسخه: گلنار، انزروت، شیرین بیان و صمغ زردآلو یا بادام را مخلوط کرده برای امراض ناراحتی حنجره ناشی از اعصاب، آکلهٔ (خوره) حنجره و زخم اثنی عشر مفید است.[۲]

۶۰ گرم پوست بیخ را گرفته، در نیم لیتر آب جوشانیده بطوری که آب نصف شود و آن را صاف کرده و صبحها ناشتا ۶۰ گرم از آن نوشیده شود و بعد از آن روغن کرچک خورده شود تا آنها را خارج نماید.[۳]

۱ـ طب اسلامی چاپ قدیم.

۲ـ حکیم اسفندیاری.

۳ـ مخزن المفردات، ص ۴۴.

انار را کتاب همدرد در نسخه‌های تقویت کننده برای معالجهٔ امراض در ترکیبات مختلف استعمال کرده:

۱ـ خمیره ابریشم عنابی: در خمیر ابریشم عنابی رب انار ترش با رب انار شیرین و با ادویجات مختلف و با رب میوه‌های مختلف استعمال نموده، این دوا برای خفقان قلب،مرض سل و سرفه‌های خشک مفید است و نیز مقوی حافظه، بینایی، دل و جگر می‌باشد.

۲ـ خمیرهٔ ابریشم ارشدی: در این نسخه رب انار شیرین استعمال شده، این دوا اعضاء رئیسه، قلب، مغز و جگر را قوت می‌دهد و نیز مقوی عمومی بدن است.

۳ـ عرق فواکه: ادویه‌جات مختلف با انار شیرین در آن می‌باشد. در جنون، مالیخولیا و خفقان مفید است.

۴ـ معجون صندل، رب انار شیرین با ادویهٔ مختلف در آن مصرف گردیده مقوی قلب و مغز است. و خفقان قلب را مفید می‌باشد.

۵ـ معجون کلان: رب انار شیرین در آن است. مخلوط با ادویه نافع امراض تناسلی و بعضی از امراض زنان و مقوی باه است و در جریان و سیلان منی مرد و زن مفید می‌باشد.

۶ـ رب انار ترش در نسخه گوارش تمر هندی که در آن انار دانه استعمال شده است. جگر و معده را قوت می‌دهد و اشتها را زیاد می‌کند.

۷ـ حب بچلونه: هاضم غذا و اشتهاآور است و انار دانه در آن استعمال شده است.

۸ـ حب شهقه: در سیاه سرفهٔ بچه مفید و انار دانه در آن استعمال شده است.

۹ـ سفوف نمک شیخ رئیس: برای معدهٔ اشخاصی که دارای مزاج صفراوی هستند مفید بوده و هاضم غذا و اشتهاآور است و مانع قی می‌باشد.

۱۰ـ عرق هاضم: برای سوء هضم، دل درد و هیضه مفید است.

۱۱ـ قرص طباشیر: نافع امراض سل، دق، اسهال دوران و تب محرقه است.

۱۲ـ گوارش انارین که هر دو شکل انار ترش و شیرین در آن استعمال شده است و نیز

هل کوچک و بزرگ، سنبل الطیب، پوست بیرون پسته، پوستهٔ ترنج، مصطکی، آب نعناع و جوهر لیمو در این نسخه ترکیب شده، دوای مفید برای قوت معده و جگر، دور کنندهٔ صفرا، مانع تهوع و قی و زیاد کنندهٔ اشتهای غذا است و نیز حرارت بدن را تسکین می‌دهد.

مقدار مصرف: مقدار خوراک آب انار ترش یا شیرین ۲۴ تا ۶۰، انار دانه ۶ گرم و پوست انار ۳ گرم است.

محل رویش: بیشتر در ایران، بین‌النهرین و شمال آفریقا می‌روید.[۱]

مشابه: مشابه انار شیرین، انار میخوش است. مشابه انار ترش، انار شیرین است. مشابه انار میخوش، سماق است. مشابه پوست انار، ریزه‌گل سرخ است.[۲]

* انار دشتی

تعریف: در طب معمولاً گل و پوست آن مورد استفاده قرار می‌گیرد.[۳] دارای رنگی سیاه و طعمی شیرین است.

اسم: انار دشتی را به عربی رمّان برّی و مض بضاء معجمه نامند. صاحب تحفه نوشته که ثمر آن حب قلقل است.[۴] نیز به عربی قلقل و به انگلیسی PONICA, PUNICA PROTO می‌نامند.

مزاج: مزاج آن گرم و تر در درجهٔ دوم است.[۵]

خواص: انار دشتی مسکن درد است و ضماد ریشهٔ آن مساوی با صبر، سقوطری و گل ارمنی نافع درد ضرب دیدگی است.

اطبای هند آن را قابض و مفید برای کرم شریطیه (تری شین) می‌گویند و جوشاندهٔ غلیظ آن را برای کرمهای مذکور، هر نیم ساعت به مریض می‌دهند.[۶]

۱ـ طب النبی، ص ۱۶۷.
۲ـ بستان المفردات، ص ۶۲.
۳ـ فارماکو گرافیا، ج ۲، ص ۴۴.
۴ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۰۳.
۵ـ بستان المفردات، ص ۶۲.
۶ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۰۳.

* انبه

تعریف:

انبه از دستهٔ بلادریان است و از بلادر روایت موجود می‌باشد.

درخت انبه از دستهٔ بلادریان جزو تیرهٔ سماقیان است که در حدود ۳۰ گونه از این گیاه در آسیای جنوبی (در مناطق استوایی) مخصوصاً هندوستان شناخته شده است.[۱] درختی است بزرگ و زیبا و میوهٔ آن خوراکی و دارای طعم شیرین است.[۲]

درخت آن بزرگ است و پس از ۵ تا ۹ سال بعد از کاشتن تخم، میوه می‌دهد و میوهٔ آن در اوایل، سال به سال بهتر و در اواخر، سال به سال بدتر می‌شود.

درخت انبه دارای بویی شبیه تمر و گلی ریز و خوشه‌دار است که در اوایل فصل بهار گل و در فصل تابستان میوه می‌دهد. در بعضی از کشورهای نزدیک خط استوا درخت انبه همیشه میوه دارد. میوهٔ انبه دارای انواع کوچک، بزرگ و شیرین و ترش است.[۳]

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۶۲.

۲ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۷۳.

۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۰۶.

درخت انبه بزرگتر از درخت گردو و میوهٔ آن ابتدا گس و بعد ترش و در اثر زیاد ماندن در روی درخت، کم کم شیرین می‌گردد. و دارای بوی خوش نظیر عنبر می‌باشد.[۱]

زیاده‌روی در خوردن انبه برای گرم مزاجان خوب نیست.[۲] میوهٔ ترش مضر بلغمی و سوداوی مزاجها و مضر ریه، کلیه و باه است و مصلح آن شکر است. شیرهٔ درخت آن (نیوع) زخم کنندهٔ پوست است و مصلحش مالیدن روغن است. و گویند مصلحش شیر زن است.[۳]

اسم: انبه را به لاتینی: MANGIFERA INDICA M.SATIVA ROEM, M.DOMESTICA GAERTM

به انگلیسی: COMMON MANGO

به فرانسه: MANGUIER

به آلمانی: MANGOBAUM

به ایتالیایی: MANGOT

به فارسی: درخت انبه و به عربی: منجو می‌نامند. نیز در جنوب ایران به اسامی موانبه و منجو موسوم است.[۴]

به عربی: آبنج به تورانی: نفزک به هندی: آنب و آمبرا به سانسکریت: اسماء زیادی دارد، بعضی از اسمها: سوت، ماسری، پند پهل، سپکار پهل، کوشی، کوکهی و غیره می‌باشد.

به اردو: آم، به انگلیسی: MANGO TREA (منگوتری) و به لاتینی: INDECA MONGIFERA می‌نامند.[۵] در کتب قدیمی انبه را به اسامی موانبه و نغزک ذکر کرده‌اند.[۶]

مزاج: مزاج پوست و برگ آن در درجهٔ دوم سرد و خشک است. مزاج میوهٔ ترش در درجهٔ اول سرد و خشک است. مزاج شیرین در درجهٔ دوم گرم و تر و بعضی گویند: در

۱ـ زبان خوراکیها، ص ۴۲.
۲ـ زبان خوراکیها، ص ۴۲.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۰۹.
۴ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۷۳.
۵ـ لاثانی لغات‌الادویه، ص ۴۸.
۶ـ زبان خوراکیها، ص ۴۲.

درجهٔ دوم گرم و خشک است.[۱]

ترکیبات شیمیایی: پوست درخت انبه دارای ۱۵ تا ۱۸ درصد تانن است. از ادرار چهار پایانی مانند گاو که از برگ این درخت تغذیه می‌نمایند، مادهٔ رنگی زردی به نام پیوری PIURI به دست می‌آورند که در نقاشی مصرف دارد. این ماده شامل ۴۰ تا ۶۰ درصد اسیداگزانتیک AC.EUXAMTHIQE است.[۲]

خواص: میوهٔ رسیدهٔ آن مشهی و قابض و آن را مقوی باه می‌دانند. برگ انبه اثر قابض و گلهای آن اثر اشتهاآور و قابض دارد و در رفع ترشحات زنانگی (ترشحات مهبلی) موثر است. بعلاوه در درمان نارسایی‌های هضمی منشأ صفرا، که با عوارضی نظیر تلخی دهان و یبوست همراه است موثر واقع می‌گردد. برای دانه‌اش اثر ضد استفراغ و برای روغن دانه، اثر رفع درد معده قائلاُند. پوست درخت انبه اثر بند آورندهٔ خون و قابض دارد و اسهال را رفع می‌کند.[۳]

محل رویش: در هند، سواحل یمن، عمان، سودان و جنوب ایران روییده می‌شود. زادگاه اولیهٔ انبه در هندوستان بوده است و اکنون در بلوچستان روییده می‌شود.

* انجدان

تعریف: گیاهی از تیرهٔ چتریان که علفی است، پایا می‌باشد. این گیاه در اکثر صحاری ایران فراوان است. ارتفاعش ۲ تا ۲/۵ متر و ریشه‌اش راست و ستبر است، ابرکبیر، حلتیت، انجدان، انگوزاکما، انگیان نیز نام دارد.[۴]

انجدان مضر مثانه و روده‌ها است و مصلحش تخم خربزه می‌باشد.

از حلتیت که صمغ درخت انگدان است روایت موجود می‌باشد.

انگدان را به اسمی علمی: Fetula asa foetida نوشته‌اند.

مزاج انگدان گرم و خشک در درجهٔ دوم می‌باشد.

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۰۸.

۲ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۷۳.

۳ـ همان.

۴ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۸۹.

انگدان نافع برای یبوست، بوی بد بدن، درد مفاصل، لکه سیاه خونی زیر چشم، کُند ذهنی، فراموشی، حماقت، کمی حافظه، سردی، ورم طحال، یرقان، استسقاء، ضعف قوهٔ باه، سختی ادرار و حیض و شیر، رعشه و فلج می‌باشد. چون زن بعد از حیض بلافاصله هر روز تا یک هفته یک درَهم تخم انجدان بخورد، هرگز آبستن نمی‌شود.

سفید این گیاه را در غذا و سیاه آن را در داروها استعمال می‌کنند. این گیاه علف چتری و تا حدود یک متر بلندی دارد و در بعضی جاها به دو متر می‌رسد.

در کوههای بختیاری گیاهی شبیه به گلپر می‌روید که مردم بختیاری به آن انجدان می‌گویند و بسیاری از مردم آن را گلپر می‌دانند و حتی تخم گلپر را به جای تخم انجدان جا می‌زنند.

مردم بختیاری برای معالجه چرک زخم از انجدان استفاده می‌نمایند. زیرا انجدان مطلق مراد تخم آن است.

معرب انگدان فارسی است، چون انگ درخت آن است و دان مخفف دانه است معنی آن تخم انگ و از این جهت صمغ آن را به فارسی انگژه نامند. به فارسی صمغ را می‌گویند و از این جاست که چون انجدان مطلق مذکور شود مراد تخم آنست و آن کاستم است.

انجدان دو نوع است: یکی طیب یعنی خوشبو و سفید و آن ماده است و مورد استفاده برای خوراک همین نوع است و دومی بد بو و سیاه و این نر است که قویتر و در غذا وارد نمی‌شود.

اسم: انجدان و حلتیت که صمغ درخت انجدان است به ترکی بالدرغان، انجدان معروف انگدان فارسی است و رومیان سالیوس یا کاشم و به هندی هنگ گویند.

در برخی از جاها آن را بنام اشترغاز و خارشتر نیز می‌نامند و در خراسان انگژ گویند.

انگدان - انجدان: دو نوع است سپید و سیاه. انگدان سیاه در غذاها داخل نمی‌شود. بیخ آن مزه‌اش به مزه اشترغاز نزدیک است و مزاج آن بادآور است. اشترغاز دیرهضم است، لکن انگدان سیاه هر چند بسیار دیرهضم است به اندازهٔ اشترغاز دیر

هضم نیست. حلتیت صمغ انگدان است. گرم و خشک است در درجهٔ سوم. انگدان لطافت‌زاست و بیخش بادآور، اگر تن را با انگدان و بویژه با شیرهٔ آن ماساژ دهند در جذب کردن مواد به خارج بسیار مؤثر است. بوی تن را تغییر می‌دهد. ضماد آن که با روغن زیتون باشد لکهٔ سیاه خونی زیر چشم را بکلی از بین می‌برد.[1]

انجدان مفتح و جالی و محلل و ملطف و مقاوم سموم امراض سر است، ضماد انجدان سیاه با خطمی و آرد کرشنه بر سر جهت سدد حادث از اخلاط باردهٔ مجتمعهٔ در دماغ و آشامیدن آن دهان را نیکو و حافظه را زیاد و فراموشی و کُند هوشی و حمق را زایل گرداند.[2]

روایت: روایت از علی علیه السلام است که روزی مادر و دختری به خدمت حضرت رسیدند، دختر مظنون و مشکوک به حاملگی بود، به محض ورود به خدمت حضرت امیر علیه السلام و توجه آن حضرت به شکم برآمده و قیافهٔ معصومِ آن دختر فرمودند: «علیکم بالانجدان».

خواص: آن گرم کننده امعاء، محلل ریاح، مهیج اشتها، مقوی هاضمه و دافع اغذیهٔ سنگین و ادویهٔ سمّی و طحال و یرقان و استسقا و استفراغ بلغمی، سختی بول بلغمی، مدر بول محتبس، حیض و شیر، گرم کنندهٔ کلیه و مثانه، محرک باه، رافع درد مفاصلی که از سردی ایجاد شده، می‌باشد. آشامیدن آن خصوصاً محلل آن که سرکهٔ آن را استعمال نمایند، زیرا که استعمال جرم آن در جمیع مواضع جائز نیست.

خوردن مقدار یک مثقال تخم انجدان در اخراج جنین قوی‌الاثر است و مالش آن با روغن ایرسا یا روغن حنا نافع درد مفاصل ناشی از سردی است.

انطاکی نوشته که گویند: چون زن بعد از حیض بلافاصله هر روز تا یک هفته یک درم تخم انجدان بخورد، هرگز آبستن نشود. بیخ آن در افعالِ قویتر از سایر اجزاء آن است و مقدار شربت بیخ آن را تا نیم مثقال گفته‌اند. گویند: مضر ریه و معده و مصلح آن عسل

۱ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۶۷.

۲ـ قرابادین کبیر، ص ۹۲.

است.[1]

انجدان ملین جسم، دافع بوی جسم و با روغن زیتون لکه را می‌برد و با روغن بنفشه برای درد مفاصل خوب است.

محل رویش:

محل رویش آن ریگستان و جاهای خشن و کوهستان و در بلاد خراسان می‌روید. برگ آن عریض و از بیخ آن رطوبت صمغیه بر می‌آید و در آنجا جمع می‌گردد. و این صمغ را حلتیت نامند.[2]

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۲-۲۱۱.

۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۱۱؛ صیدنه، ص ۹۲؛ تحفه حکیم، ص ۳۵.

* انجیر

تعریف:

در روایات متعدد از ائمه علیهم السلام در خواص انجیر چنین آمده است: انجیر قلب را رقیق و نرم، جماع را زیاد، بواسیر را قطع، نقرس، قولنج و سردی را مفید، سدد بدن را باز و دهان و استخوان را محکم می‌کند و شیر آن نافع زخم کبد است.

انجیر را به اسم علمی ficus carica نوشته‌اند و دارای انواع مختلف باغی، بیابانی و کوهی است. میوه، شیر، چوب و روغن آن مورد استفادهٔ طبی دارد.

انجیر مضر جگر و معده است و مصلحش آویشن و گردو و سکنجبین است.[1] نیز مضر جگر ضعیف است و مصلحش گردو، آویشن، انیسون و مصلح انجیر تازه سکنجبین، شربت ترنج و ریواس است. انجیر مضر افرادی که مبتلا به چاقی، اختلالات گوارشی و بیماری قند هستند، می‌باشد.[2]

۱ـ بستان المفردات، ص ۶۰.
۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۱۴.

روایات: «**عن ابی‌ذر قال: اهدی الی النبی طبق علیه تین، فقال لأصحابه: کـلوا، فلو قلت: فاکهة نزلت من الجّنة لقلت: هذه، لأنها فاکهة بلاعجم، فکلوها، فانّها تقطع البواسیر و تنفع من النقرس**».[1]

ابی ذر می‌گوید: انجیر را برای رَسول خدا هدیه آورده بودند آن حضرت به اصحاب خود فرمود: بخورید، اگر بگویم میوه‌ای از بهشت نازل شده، آن انجیر است، چون میوهٔ بدون دانه است. انجیر بواسیر را قطع می‌کند و بر نقرس مفید است.

و فی الحدیث: «**من أراد أن یرق قلبه فلیدمن من أکل البـلس و هـوالتّـین**».[2] هـر کس بخواهد قلبش رقیق و نرم شود، همواره انجیر بخورد.

عن کعب قال: قال رسول‌الله: کلوا التّین الرطب و الیابس، فانّه یزید فی الجماع و یقطع البواسیر و ینفع من النّقرس و الابردة.[3]

و در حدیثی وارد شده که رسول خدا فرمود: انجیر را خشک و تر بخورید کـه جماع را می‌افزاید و بواسیر را قطع می‌نماید و بر نقرس و سردی درون مفید است.

قال: اکل التین امان من القولنج و اکل السّفرجل یذهب ظلمة البصر. خوردن انجیر امـان است از قولنج و خوردن به، تاریکی چشم را از بین می‌برد.[4]

قرآن‌کریم از چیزهایی که اسمی به میان آورده یکی انجیر است و از این جهت معلوم می‌شود که انجیر تا چقدر با ارزش است. آن جا که فرموده: «**والتین والزیتون...**» سوگند به انجیر و زیتون. و خوشبختانه علم روز نیز بر این واقعیت صحه گذاره و انجیر را از لحاظ تأمین سلامتی برای همه ضروری می‌داند.

انجیر و زخم کبد: ثمالی از ابی جعفر نقل می‌کند: وقتی پادشاه قبطی خروج کرد و خواست بیت‌المقدس را خراب کند مردم به اطراف حزقیل پیغمبر جمع شده به وی شکوه نمودند، حزقیل وقت شب با خدا مناجات کرد خداوند به رئیس هوا وحی کرد که نفوس و ارواح آنان را بگیرد و همگی مردند. حزقیل به قوم خود این موضوع را خبر داد

۱ـ مکارم الاخلاق، ص ۱۷۳.
۲ـ همان.
۳ـ همان، ص ۱۷۴.
۴ـ مکارم الاخلاق، ص ۱۷۳؛ بحار، ج ۶۱ ص ۲۹۶.

آنها بیرون رفتند، دیدند همهٔ آنها مرده‌اند اما عُجب و خودپسندی بر حزقیل عارض شده و با خود فکر کرد که سلیمان پیغمبر بیش از من فضیلتی ندارد، چون بر من هم اختیار هوا داده شده است. در این حال زخمی بر کبد حزقیل عارض شد و او را اذیت نمود. به خدا مناجات و خشوع کرد و روی خاکستر نشست، خداوند به وی وحی نمود که شیر انجیر را بگیر و از بیرون بر سینهٔ خود بمال، حزقیل چنین کرد و خوب شد.[1] **«خذ لبن التین فحکّه علی صدرک»**.

امام ابی‌الحسن رضا علیه السلام فرمود: انجیر بوی دهان را می‌برد، استخوان را محکم می‌کند، موی را می‌رویاند و درد را می‌برد که با آن احتیاج به دوایی نداشته باشد.[2]

باز در روایتی دیگر امام رضا علیه السلام فرمود: **«هو جید للقولنج»**.[3] یعنی انجیر برای قولنج خوب است.

در روایتی دیگر چنین است: **«یشد الفم و العظم»**.[4] یعنی دهان و استخوان را محکم می‌نماید.

باز از امام باقر علیه السلام از امیرالمؤمنین علیه السلام که فرمود: انجیر را بخورید که بر قولنج نافع است.

امیرالمؤمنین علیه السلام فرمود: **«اکل التین یلین السدد و هو نافع لریاح القولنج»**[5] یعنی خوردن انجیر سدده‌های بدن را نرم می‌کند و بر بادهای قولنج مفید است. بعد فرمود: شبها از آن کم بخورید.

اسم: انجیر را به لاتینی: ficus carica به عربی: تین، به فرانسه: arbrE-A-cariQuEs,figuiEr به انگلیسی: commonfig-TrEE به آلمانی: EchtEr fEigENbaum,fEigEnbaum و به ایتالیایی: ficaja,fico می‌نامند.[6]

نیز به یونانی: سوقی، به یمنی: بلس، به سانسکریت: انجیر، منجل، کاکود، میری و

۱ـ محاسن، ج ۲، ص ۵۵۳.

۲ـ محاسن، ص ۵۵۴؛ مکارم الاخلاص، ص ۱۹۸؛ کافی، ج ۶ ص ۳۵۸؛ طب الائمه، ص ۱۳۷.

۳ـ همان. ۴ـ همان. ۵ـ همان.

۶ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۶۹؛ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳ ص ۷۰؛ المفردات، ص ۹۹.

کاپهل، به هندی: انجیر، به انگلیسی: درخت راfigtrEE و به لاتینی:ficus carica می‌نامند.

انجیر دشتی را به عربی: تین بری، به سانسکریت: اودمبرپلا، کرک، اسوما و غیره و نوع بزرگ آن را: پدیرنیا، کشمیر، هاسوید، کالندی،بالندی و غیره و نوع کوچک آن را: پناپرنیا، جهدرسنیس و کنیو موتورنیو، به انگلیسی:wild fig و به لاتینی: ficus opiziti gimolEna arbora و folia ficus hispida می‌نامند.[1]

انجیر آدم را به فارسی: ثمرپشه، به عربی: تین احمق، تین احمر و جمیز، به سانسکریت: پشب اسکندها، ادمبر، چهربرکهش و جنتوپهل، به هندی: اومر و گولر، به انگلیسی: fig TrEE و wild fig و به لاتینی: ficus glrmiraata, ficus racimirata می‌گویند.[2]

انجیر، جمیز، اثاب و غیره همه از خانواده خبزیه artocarpEEs و بعضی از خانواده تونیه می‌باشند.

تین البنقال - اثاب ficus bEnghalEnsisouکه بزرگترین نوع آن را ficus indica و figuiEr dEs banians می‌نامند. بطوری که شاخه‌های آن به طرف زمین آویزان شده و در اثر رطوبت دو مرتبه ریشه کرده و درخت جدیدی بار می‌آید.

تین حماط را به لاتینی: ficus psEudosycomorus می‌نامند. در جلد ۵ از کتاب نبات، از ابوحنیفه مذکور است که این نوع انجیر را انجیر کوهی و اسم حماط را افانی خشک هم می‌گویند و از جنس انجیر نیست و آن را جمزالکاذب هم می‌گویند.

تین شائع یا اوتین بلس را به فرانسه: figuiEr common و به لاتینی: ficus carica می‌نامند. این انجیر مطلق و معروف است و ذر مصر تین برشومی می‌گویند.

تین المطاط را به لاتینی: figuiEr ElastiQE ficus Elastica می‌نامند و از آن مادهٔ مطاط(شیر) خارج می‌شود ولی نام درخت مطاط فقط به درختی به نام hEvEa اطلاق

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۲۴ و ۲۳۱؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۱۴.

۲ـ لاثانی، ص ۲۴ و ۲۳۱.

می‌شود.

تین لامع را به لاتینی: ficos nitida می‌نامند و فقط برای زینت باغها کاشته و در خیابانهای قاهره بسیار دیده می‌شود.

تین العابد: نوع اثاب را به لاتینی: ficos REligiosa, figuiEr dEs pagodEs می‌نامند و زرتشتیان آن را مقدس شمرده‌اند و ریشه‌های آن مشابه ریشهٔ انجیر بنگال می‌باشد.[۱]

انجیر از تیرهٔ گزنه‌ها جزو دستهٔ توتها که بلندیش تا ۱۲ متر می‌رسد و بر خلاف توت یک پایه است و گلهای نر و ماده‌اش بر روی یک درخت است.[۲]

انجیر سه نوع است: بستانی، دشتی، کوهی. که هر کدام از اینها دارای نر و ماده و سفید و سیاه می‌باشد. درخت انجیر در سه شکل متوسط، بزرگ و کوچک می‌باشد. برگ آن عریض و شاخه‌های آن شیردار، چنانکه برگ آن را بشکنند از بیخ آن شیر به دست می‌آید. درخت آن بی‌گل، میوه می‌دهد و به شاخه‌های درخت پیوسته است. انجیر شامی، سیاه و بسیار بزرگ می‌شود. شاخه‌های بیابانی آن را کوفته و آب آن را می‌گیرند و از آن عصاره می‌سازند. خواص انجیر شبیه به عسل است و بهترین آن بزرگ دانه و بسیار شیرین است که بعد از چیدن آن از درخت یک شب بر آن گذشته باشد و به قول شیخ: بهترین آن سفید پوست و شکافته شده است و بعضی گویند بهترین انجیر شیرین و شاداب آن است، خواه سفید باشد و خواه سیاه.[۳] انجیر دارای رنگی سرخ، زرد و سیاه و طعمی شیرین[۴] است.

میرزاعلی‌اکبرخان حکیم‌باشی (ناظم الاطباء) در پزشکی نامه می‌نویسند: انجیر میوهٔ درختی از طایفهٔ اورتیسه و از محصولات بومی یکی از ممالک قدیم آسیای صغیر است. و از این مملکت درخت انجیر را به فرنگ برده‌اند و این میوه که دارای گوشتی شیرین و گوارا است، از حیث بزرگی و خوبی بستگی به مملکتی دارد که در آنجا عمل می‌آید و بر

۱ـ لسان العرب، ص ۹۵.
۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۶۹.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۱۴.
۴ـ المفردات، ص ۹۹.

حسب جنس درخت مختلف می‌باشد و از شاخه‌های درخت آن عصاره‌ای شیری خارج می‌شود که دارای کائوچو می‌باشد. در بازار فرنگ سه قسم انجیر خشک به فروش می‌رسد: یکی انجیر زرد که آن را انجیر چرب می‌نامند، دیگری انجیر سفید و سومی انجیر بنفش که انجیر طبی نامیده می‌شود و دانشمندان فرنگ انجیر بنفش و انجیر چرب را بر اقسام دیگر آن ترجیح می‌دهند.

درخت انجیر رومی را ficus ruminalis از درختان اولیه پیدایش بشر می‌شناخته‌اند. درخت انجیر از جمله درختانی است که در زندگی بشر دارای سابقه طولانی و تاریخی می‌باشد. در کتاب عبری hEbrEws هبریوس و در کتاب‌های مذهبی قدیم و یونانی و لاتینی از آن نامبرده شده است.

انجیر میوه‌ای مشهور است، قسمی از انجیر که دارای رطوبت و شیرینی زیاد است را شاه انجیر می‌گویند. انجیر اقسام مختلف دارد. بستانی، دشتی و کوهی، و مراد از انجیر مطلق انجیر بستانی است.

انجیر دشتی را کنومر، کته گولر و پرنی می‌گویند و یک نوع انجیر شامی است که به رنگ سیاه و درشت است. گولر را که یکی از اقسام انجیر می‌باشد انجیر آدم می‌گویند و نیز انجیر آدم، نوعی دیگر است که در کوههای افغانستان می‌روید و آن را به هندی کله می‌گویند.

انجیر آدم: میوه‌ای است که درخت آن بزرگ و از آن شیر استخراج می‌شود. میوه آن مشابه انجیر اصل می‌باشد و بعد از پخته شدن شیرین می‌شود. از این درخت پشه زیاد می‌شود بدین سبب آن را درخت پشه می‌نامند.

انجیر دشتی: درخت آن مشابه درخت بستانی، ولی کوچکتر می‌باشد.[1]

انواع انجیر ficus rumphi که به هندی پاکر می‌نامند. این انجیر هندی در کوه روئیده می‌شود و برگ آن مشابه درخت فلفل هندی است. عصارهٔ آن در کشتن کرم مفید است بطور داخلی با زردچوبه، فلفل و روغن، قرص درست کرده و استعمال می‌گردد.

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۲۳۱

در مرض ضیق النفس از آن استفاده می‌شود و قی‌آور است. عصارهٔ آن با گل مدار در یک دیگ بسته با خاکستر آن با عسل مخلوط کرده برای تنگی نفس استعمال می‌شود.

ficus rEtusa linn که به هندی کام رپ می‌نامند. در کوههای هیمالیا، دکن و پنی‌سوئلا روئیده می‌شود و در درد مفاصل، برگ و پوست درخت را معجون کرده و ضماد می‌کنند و جوشاندهٔ آن را در مرض قولنج بادی به این ترتیب درست کرده و مصرف می‌کنند: عصارهٔ برگ انجیر، عصارهٔ برگ ریحان و روغن خوراکی به طور مساوی بجوشانند تا وقتی که تمام آبش بخار گردد و تقریباً این عمل باید بیست مرتبه تکرار گردد بعد آن روغن را بر شکم ضماد می‌کنند.

«رید» به تجربه کشف کرده که ۱۲ گرم عصارهٔ پوست انجیر با شیرین بیان در امراض جگر مفید است.

ficus aspErrima roxb که به هندی: کالی آمر می‌نامند و در وسط هندوستان و پنی‌سولا روئیده می‌شود. در کشور پرتغال اسم آن folhas da raspa هست. درخت آن کوچک و عصارهٔ درخت و پوست آن در بزرگ شدن جگر و طحال مفید است.

ficus danionam koing ficus hispeda Linn که به سانسکریت: (کاکادمبارا) اوکاکادمباریکا و علماء سانسکریت آن را کاوزفیک cows fig یعنی انجیر گاو می‌نامند و دارای خاصیتی مشابه ficus glomEtra می‌باشد. مدن پال نیفانتا نوشته است: این انجیر را در هند: کات لوگر، در بنگال: کاکودومار، در بمبئی یوکترا یا درامبر و در مدرس: پی آتیس می‌گویند.

«رید» می‌گوید: میوهٔ آن را در شیر بز جوشانده، در ورم جگر مفید است.

«محمد شریف» آن را قی‌آور نوشته است. میوهٔ آن مانند انجیر کوچک است. در بعضی از مناطق گرد میوه را جوشانده، در کمی آب معجون کرده بر ورمهای بغل ضماد می‌کنند. کشاورزان آن را برای خشکیدن شیر میش استفاده می‌کنند. در آن ماده ساپونین موجود است که اثر قی‌آور دارد و پوست آن دارای ۲/۱ درصد مواد تانین، شمع و صمغ است. در آن مادهٔ الکلاید کشف نشده است ولی از عمل جوشاندن با هیدرات باریم،

ماده گلوکزی (شکری) به دست می‌آید که در آن جوهری به نام ساپونین کشف شده است. پوست انجیر خشک شده در سوا ۱۳/۶ درصد مواد معدنی دارد.

ficus gibbosa bi (king) این درخت نیز در کوهها روئیده می‌شود و میوهٔ کوچک دارد. درکتاب ThE flora british india چهارنوع از این درخت بیان شده است.

در غرب هند، پوست ریشه آن برای شکم‌درد مفید است و ملین معده دانسته‌اند. پوست آن ۴/۳ درصد ماده تانین، مواد رنگ کننده و کمی ماده الکلاید دارد. از پوست خشک شدهٔ انجیر مذکور در هوا ۱۵ درصد خاکستر حاصل می‌شود.[۱]

مزاج: مزاج انجیر در درجهٔ اول گرم و در درجهٔ دوم تر است.[۲]

ترکیب شیمیایی: انجیر میوه‌ای خوش طعم و مغذّی است ولی در هر حال خشک شدهٔ آن باید بر انواع تازه ترجیح داده شود. dr.h.lEclErg انجیر را به علت دربرداشتن مواد غذایی مختلف که عموماً برای سوخت و سازهای بدن ضروری می‌باشد از میوه‌های بسیار مفید ذکر کرده است.

انجیر تازه دارای ۳ تا ۴ درضد مواد قندی، ۷۹٪ درصد مواد ازته و ۳۲ درصد مواد چرب است. انجیر خشک دارای ۲۹٪ آب، ۵۰٪ مواد قندی (ساکارز و قندهای احیاء کننده)، ۴٪ مواد پروتئیک، ۵/۵٪ مواد ازته و ۲٪ مواد چرب است. از سوزاندن آن خاکستری معادل ۲ تا ۴٪ وزن کلی آن بر جای می‌ماند.

انجیر را درگرمای خورشید خشک می‌کنند و معمولاً قبل از انجام این کار نیز آن را از آب جوش نمکدار می‌گذرانند تا پس از خشک شدن، ازگزند حشرات مصون بماند.[۳]

انجیر دارای قند، مواد پروتئیک، نشاسته، مواد چرب، سلولز، مواد معدنی و آب می‌باشد. از انجیر الکل و قهوه که جنبهٔ تجارتی دارد درست می‌کنند. (منظور از قهوه، جوشانده است). صدگرم انجیر، ۸۰ کالری حرارت ایجاد می‌نماید. بعضی از انواع درخت انجیر دارای پاپائین papainE ولاتکس latEx می‌باشد.[۴]

---

۱. فارماکوگرافیا، ص ۷ـ۳۴۵.

۲. المفردات، ص ۸۸؛ قرابادین کبیر، ص ۱۴۴.

۳. گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳ ص ۷۰.

۴. رساله دکتر ژریر، ۱۹۱۲.

پروفسور کوئینگ از تجزیه پنج نمونه انجیر خشک نتیجه زیر را بدست آورده است:
خاکستر ۲/۸۶ درصد، آب ۳۱/۲۰ درصد، مواد آلبومیدی ۴/۰۱ درصد و شکر ۴۹/۷۹ درصد. و طبق آزمایش دیگر انجیر خشک ۹۲٪ نیتروژن و ۷۲/۲۶ شکر دارد.

رالنس در سال ۱۸۸۶ میلادی کشف کرده که شیرهٔ انجیر ficus carica ماده‌ای دارد که در عمل تخمیر چهار حالت EnzymEs تأثیر می‌کند. با کمک اتر، الکالیکس، اسیدس، البومنیایدز را در بیتون تغییر می‌دهد و نیز بر نشاسته مثل دیاستاز عمل کرده و ماده casEin شیر را می‌بندد و جوهر آن در هضم مانند پپسین عمل می‌کند.

در سال ۱۸۹۰ یوموس از عصارهٔ انجیر ماده‌ای که در ترشحات هضم مفید است، بنام cradina (کرادینا) کشف کرد. این نام از کلمه kradE (کرد) یونانی گرفته شده که معنی آن هضم کننده است. انجیر ماده نیتروژن دارد و در عمل با پپسین بر محلول الکلاین فرق دارد. نیز با ماده پاپائین که در آب حل نمی‌شود، فرق می‌کند و در الکل و لیداستات رسوب نمی‌کند و در وجود اسیدهیدروکلرید اثر آن کم نمی‌گردد.[۱]

انجیر دارای پتاسیم، آهن، کلسیم و ویتامین‌های C,B6,P,A و مواد اسیدمالیک و ۲۰ درصد مواد قندی از لولز وگلوکز است.

خواص: حکیم بقراط در نوشته‌های متعدد انجیر را ذکر کرده است و آن را ملیّن و دارای اجزاء مقوی دانسته و میوه‌ای غذا دهنده نامیده است که در امراض بلغمی مفید می‌باشد. اهل یونان آن را صاف کنندهٔ سینه و معده می دانستند.

انجیر زود هضم و به طور دارو خارج کنندهٔ بلغم، شکنندهٔ سنگ کلیه و مثانه، باز کنندهٔ سدّه‌های جگر و طحال و علاج درد مفاصل و بواسیر است.[۲]

انجیر را ملطّف، محلّل و جالی قوا نوشته‌اند و در درمان صرع و فلجها آن را مصرف نموده و نافع دانسته‌اند. صاحب مخزن الادویه انجیر را مسکّن حرارت و تشنگی، عرق‌آور، ملین مزاج، مسهل خفیف، خنک کنندهٔ دل، مسکن اعصاب و موجب فربهی

---

۱. فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۳۴۲.
۲. فارماکوگرافیای هند، ج ۳ ص ۳۴۲.

دانسته است. نیز در درمان خفقان، تنگی نفس، دردهای ریوی و نایچه، اورام، بواسیر و سختی بول تجویز می‌شده است.[۱]

انجیر نرسیده را اگر بر روی بهق یا بر دمل بگذارند مفید است، زیرا که دمل را می‌رساند و بهق را می‌زداید. انجیرَ تر و خشک برای صرع مفید است. آب پز انجیر را با کف فراوان خردل مخلوط کنند و در گوش بچکانند صداهای گوش را می‌خواباند. شیر انجیر را بر دندان کرم خورده نهند سودمند است. جالینوس می‌فرماید: انجیر تر برای معده خوب نیست ولی انجیر خشک بد نیست. شیرش را بر نیش زدهٔ کژدم و رتیل بمالند مفید است.[۲]

خوراک انجیر با شیرین بیان مسهلی قوی است. مالیدن شیرهٔ درخت انجیر بر روی خشکیهای ناشی از سردی بدن، نافع آن می‌باشد. مالیدن برگ درخت انجیر با روغن مند، نافع اگزمای تر است.[۳]

انجیر ملیّن شکم، منضّج، معرّق، دافع بلغم، مدرّ بول و تازه‌اش قویتر از خشک آن و ملطف بدن است. برای اخراج بلغم با گلها جوشانده می‌خورند، فضولات را خارج می‌کند، در خصوص مرض آبله و سرفه استعمال می‌شود و ورم جگر و طحال را تحلیل می‌کند. خوردن پنج دانه انجیر در صبح ناشتا از بین برندهٔ سنگ کلیه و مثانه و پختهٔ آن در شیر و مالش آن بر زخمها نافع است.[۴]

دانشمندان طب می‌گویند: انجیر مزاج را لینت می‌دهد و دملهای چرکین را درمان می‌کند و شیرابهٔ آن را اگر به ریشهٔ دندان بمالند درد را ساکت می‌کند.

انجیر غذای نرم و لطیف و دارویی بی ضرر و سودمند و شربت آن با روغن بادام مسهل خوبی برای اطفال است. این میوه سینه را نرم و مضمضه با آن لثه‌ها را محکم می‌نماید. حرارت و تشنگی را تسکین می‌دهد، عرق را زیاد نموده، سموم و چربی بدن را با عرق بیرون می‌آورد.

---

۱. تحفه حکیم، ص ۶۶؛ صیدنه، ص ۱۸۸؛ طب النبی، ص ۱۶۸؛ قرابادین کبیر، ص ۱۴۴.

۲. قانون، ج ۲، ص ۳۲۸. ۳. حکیم اسفندیاری. ۴. المفردات، ص ۹۹.

دکتر جزایری می‌گوید: انجیر کبد را تقویت نموده و ورم طحال را فرو می‌نشاند و خوردن آن با گردو مقاومت بدن را در برابر سموم بالا برده و بوی بد دهان را از بین می‌برد و سوختهٔ میوهٔ آن با روغن، خضابی است که موهای سفید را مشکی می‌نماید.

جوشاندهٔ پوست انجیر برای اسهال خونی و جوشاندهٔ شاخه‌های جوان آن در استسقاء اثر خوبی دارد. نان شیرینی که با انجیر هم اکنون در شمال آفریقا تهیه می‌شود، سابقهٔ بسیار قدیمی دارد. هومر شاعر یونان از تانتال نامی یاد می‌کند که زخم داشته و برای شفای زخمش انجیر بکار برده است.

افلاطون به قدری انجیر را دوست می‌داشت که بعضی انجیر را دوست فیلسوفان می‌نامیدند و سقراط انجیر را رسانندهٔ مواد نافع و دافع مواد مضر می‌دانسته و جالینوس رژیم مخصوصی از انجیر برای پهلوانان منظور می‌داشته است. به پهلوانان روم و یونان قدیم انجیر داده می‌شد. «پلین» گیاه شناس رومی از ۲۹ نوع انجیر نام می‌برد.

انجیر نافع ورزشکارها، افراد ضعیف و پیر و کودکان است. خیساندن انجیر خشک (۵ الی ۱۰ عدد) در آب تمیز یا روغن زیتون و به جای صبحانه مصرف نمودن به مدت دو ماه بنابر عقایدی بهترین درمان یبوست و خشکی مزاج است. از شیرهٔ انجیر می‌توان بعنوان قند طبیعی جهت کودکان استفاده نمود، زیرا انجیر را دارای تمام خواص قندهای طبیعی می‌دانستند.

در انجیر مقدار زیادی فسفر وجود دارد لذا انجیر در پرورش هوش و حافظه نقش مؤثری دارد و از طرفی دیگر انجیر چون از پتاسیم، غنی است برای سلامتی کودکان ضعیف و کم خون توصیه می‌شود. به جهت داشتن مقداری آهن و کلسیم مقوی بدن است.

حکیم محمد صالح هروی در قرابادین صالحی (تحفة‌الصالحین) خوردن شربت انجیر را توصیه نموده و متذکر می‌شود که برای کلیه و مثانه مفید بوده، منی را زیاد نموده و درد پشت را نافع است.

در مخزن الادویه آمده است: انجیر ملطّف، محلّل و جالی قوی است و صرع را نافع

و بسیار مغذیتر از سایر میوه‌ها و سریع الانحدار، مسکن حرارت و تشنگی، معرّق، ملیّن طبع، مسهل، آرامبخش و چاق کنندهٔ بدن است.

چون چهل صبح با قدری انیسون تناول نمایند، مفید برای خفقان، سرفه، درد سینه، خشونت قصبةالریه (نای)، کبد، سدهَ و ورم طحال، بواسیر و سختی بول است و با بادام و پسته جهت اصلاح بدنهای ضعیف و زیادکردن عقل و با مغزگردو جهت ایمن بودن از سموم کشنده، با سداب به جای تریاق و چون ناشتا بخورند مجاری غذا راگشاد می‌کند و بدن را فربه می‌سازد و خوردن آن پیش از طعام نرم کنندهٔ شکم می‌باشد. چون بر طبع ناخوش آید، بعد از آن سکنجبین بنوشند.

انجیر خشک، ملطّف و در جمیع افعال ضعیف‌تر از تازه آن و تشنگی‌آور، سنگین، ملیّن طبع و دافع موادّگندیده به طرف پوست است و زیاده‌روی در آن مولّد شپش است.

انجیر نافع فلج، درد پشت، تسلسل بول و ضعف نعوظ است. کلیه راگرم کرده و با زوفای خشک جهت پاک کردن سینه، سرفه کهنه و درد ریه و با مغزگردو نافع افراد مبتلا به یبوست و قولنج است.

اگر انجیر را در سرکه انگوری نُه روز بخیسانند و هر روز پنج عدد آن را با قدری سرکهٔ آن بنوشند و تعدادی را کوبیده ضماد نمایند جهت ورم طحال مجرب دانسته‌اند و اگر مساوی آن مغزگردو کوبیده روزی بیست مثقال آن را بخورند خاصیت عمومی دارد و مجرب است.[۱]

انجیر دارای یک نوع آنزیم است که خاصیت ضد کرم قوی دارد (آنزیم مذکور روی تریکو سفال و تری شین مؤثر بوده و لاتکس تازه خیلی مؤثر است).[۲] خوراک انجیر با مغزگردو مقوی باه است و ضماد آن بر روی دملها باعث رسیدن دملها می‌باشد.[۳]

در داروهای طب جدید شربت انجیر ملیّن معده و مقوی کودکان است و نامش <SYRUP OF FIG> و به شربت انجیر معروف است.[۴]

---

۱. محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۱۴.
۲. رسالهٔ دکترای ژربر ۱۹۱۲ مربوط به دیاستازهای لاتکس.
۳. مخزن المفردات، ص ۴۶.
۴. دستور بریتانی، ص ۱۰۲۴.

خیساندهٔ انجیر نافع زخم معده است. انجیر بوی دهان را خوش، نور چشم را زیاد، دندانها را پاک و گوشها را تیز می‌گرداند. دم کردهٔ برگ درخت انجیر با گل محمدی نافع ضعف اعصاب است. انجیر بزاق دهان را زیاد می‌کند و رافع خستگی است.

انجیر خشک کمتر از انجیر تازه ملیّن است اما قدرت غذایی بیشتری دارد و مقوی کودکان و بیماران است. انجیر نباید با حرارت خشک شود، بلکه باید بوسیلهٔ آفتاب خشک شود تا دیاستازهای انجیر فرصت یابند قند انجیر را زیاد نمایند. ۵ الی ۸ دانه انجیر خشک را از وسط نصف کرده و در داخل آن چند قطره روغن زیتون و آبلیمو بیفزایند و صبح ناشتا بخورند، وضع معده را مرتب می‌نماید. از جوشاندن انجیر در شیر شربتی بدست می‌آید که برای تحریکات گلو، مخاط دهان و تورم لثه خوب است.

شیرابهٔ درخت انجیر طعم تند، تلخ و سوزاننده و اثر مسهلی دارد. چون دارای اثر هضم کنندهٔ فیبرین است، از این جهت می‌توان عمل آن را شبیه شیرهٔ لوزالمعده دانست. ضمناً چون دیاستازهای مختلف دیگر هم دارد از این جهت سابقاً از آن برای تُرد و نرم کردن گوشت استفاده به عمل می‌آوردند. در استعمال خارج اگر شیرابهٔ درخت انجیر بر روی زگیل و میخچه گذاشته شود، تدریجاً آن را از بین می‌برد.

در زمانهای قدیم از آن برای درمان جذام و بیماریهای جلدی مختلف در حالات مزمن استفاده به عمل می‌آمده است. ضمناً مخلوط آن با زردهٔ تخم مرغ یا روغن، بر روی زخمها و اولسرها، به صورت مالیدن اثر داده می‌شود.

در کتب قدیم، مصرف جوشاندهٔ ساقه‌های جوان درخت، برای رفع اسهال‌های ساده و خونریزیها، مصرف و توصیه شده است.

برگ پختهٔ انجیر اثر ملین دارد و سابقاً از له شدهٔ آن به صورت مالیدن، جهت درمان بواسیر استفاده به عمل می‌آمده است. بعلاوه جوشاندهٔ برگ انجیر را بر روی تومورها جهت از بین بردن التهاب و احتمالاً درمان آن اثر می‌داده‌اند.

انجیر علاوه بر آنکه به علت مطبوع و مغذّی بودن به هر دو حالت خشک و تازه مصرف می‌گردد، میوه‌ای ملیّن و نرم کننده است. انجیر خشک، مخلوط با خرما، عناب و

کشمش در فرمول ۴ میوهٔ مفید، برای رفع ناراحتی‌های سینه وارد می‌شود. جوشاندهٔ انجیر خشک به صورت تیزان برای رفع التهاب مجاری تنفسی و کلیه بیماریهای التهابی، ذات‌الریه و رفع نزله توصیه شده است. در بعضی کشورها، مخلوط گرد انجیر خشک و بو داده با قهوه به طور جاری مصرف می‌شود. انجیر خشک فعالیت اعمال معده و روده را زیاد می‌کند و بدین خاطر می‌توان از آن جهت رفع سوء هاضمه و بعضی یبوست‌های دیر علاج استفادهٔ درمانی به عمل آورد.

در استعمال خارج غرغرهٔ جوشاندهٔ انجیر خشک در شیر، جهت رفع تحریکات گلو و محفظهٔ دهان در موارد آنژین و ورم لثه و مخاط دهان اثرات شفابخش ظاهر می‌کند.

ضماد خمیر انجیر اثر رفع التهاب تومورها را دارد و در سوختگی و سودا، ایجاد تسکین درد و رفع ناراحتی می‌نماید.[1]

انجیر نافع: یبوست، سختی ادرار، سرفه، آبله، ورم جگر و طحال، سنگ کلیه و مثانه، زخم، ضعف بدن، ورم لثه، ناراحتیهای گلو، نقرس، روماتیسم، اوره، چربی، صرع، عطش، زگیل، میخچه، التهاب مجاری تنفسی و آنژین است.

انجیر دارای مواد: ازته، مواد چرب، مواد پروتئیک، شکر، سلولز، نشاسته، پاپائین و لاتکس می‌باشد.

مقدار مصرف: مقدار خوراک میوه انجیر از ۵ تا ۷ عدد است.[2]

محل رویش: درخت انجیر در غالب جنگلهای نواحی شمالی ایران و سواحل دریای خزر می‌روید. نیز در آستارا، مازندران، آذربایجان، کلیبر، اهر (در ۱۲۰۰متری) اصفهان، جنوب ایران، شیراز (۱۶۰۰ تا ۲۰۰۰متری)، کازرون، دالکی، کوه سیوند، خوزستان، خراسان و نواحی دیگر پراکندگی دارد.[3]

محل رویش آن در اکثر نقاط ایران است.

مشابه: مشابه انجیر چلغوزه است.[4]

---

۱. گیاهان دارویی، دکتر زرگری. ج ۳ ص ۷۰.

۲. المفردات، ص ۹۹.

۳. گیاهان دارویی، دکتر زرگری. ج ۳ ص ۷۰.

۴. بستان المفردات، ص ۶۰.

* انزروت (کنجده)

تعریف:

صمغ درختی خاردار است در بلاد فارس می‌روید و قامت آن تا دو متر و برگ آن شبیه به برگ مورد و برگ درخت کندر وگل زرد ریزه و آن دو نوع است: ۱ـ سفید مایل به زردی و آن از شجر خود در شب و در جهت تاریک سیلان می‌کند و آن را انزروت گوشت برار گویند ۲ـ سرخ و آن به اشراق آفتاب بسوی آن رنگین می‌شود و آن را انزروت گوشت خوره نامند و مستعمل در ادویهٔ چشم همین است و هر دو از درخت واحد حاصل می‌شود و در آن تلخی شدید است و بهترین آن صاف از چوب زودشکن سفید مائل به زردی شبیه به کُندر و مزهٔ آن تلخ با اندک شیرینی، گرم و خشک در اول.[۱]

ماسرجویه گوید: صمغ درختی است که او را به درخت کُندر تشبیه کرده‌اند. و آن بر دو نوع است: یکی سپید و سبب سپیدی آن، آن است که در وقت بیرون آمدن از درخت آن آفتاب بر آن کمتر می‌تابد، به این سبب که اتفاق بیرون آمدن او در شب بوده باشد و

---

۱. محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۲۰.

نوع دیگر آن سرخ است که به واسطهٔ تابش آفتاب رنگ آن سرخ شده باشد.[۱]

انزروت صمغ یک درخت خاردار است و آن را در عربی سائله گویند، رنگش سرخ، مایل به زردی، ذائقه‌اش تلخ کمی شیرین است.

اسم: به سریانی صرقولا و به اصفهانی انجدک و کنجده و به شیرازی کندر و به عربی کحل فارسی و کحل کرمانی گویند.

مزاج: گرم و خشک در درجهٔ دوم است.

خواص: مسهل بلغم، بادشکن، مجَفّف قروح و محلّل اورام، برای خشک کردن زخمها با مرهم مخلوط نموده استفاده می‌کنند، انزروت را با عسل مخلوط نموده همراه فتیله در گوش نهاده نافع زخم آن است. در امراض چشم مفید است، برای درد مفاصل و عرق‌النساء نافع است. مسقط جنین است و در درد گوش با آب پیاز حل کرده بچکانند نافع است. بیش از پنج درهم خوردن انزروت سم قاتل است.[۲]

مضر امعاء معده، مصلحش صمغ کتیرا و بدلش صبر و نشاسته است. نفع خاص: نافع امراض چشم است و خوراکش یک گرم است.[۳] و برای زائل کردن آشوب چشم و جرب و سلاق و سفیدی چشم به دستورهای مختلف استعمال می‌کنند و در درد مفاصل و عرق‌النساء خارج کردن بلغم را با آن اسهال می‌دهند.[۴]

در بیماریهای سر و چشم و گوش به شکل خوردن یا مخلوط با روغن تخم بید انجیر به طور موضعی استعمال می‌شده است. مخلوط با شیر دختر در چشم و با مروارید و مرجان سوخته و نبات سفید در اورام چشم بکار می‌رفته است.[۵]

انزورت صمغ گیاه خارداری است که در ایران می‌روید. نوعی از آن تلخ و نوع دیگر آن کمی تلخ است. بهترین نوع انزورت نوعی است که رنگش مایل به زردی و شبیه کُندر است.

این گیاه خاصیت ترمیم کنندگی دارد و بدون سوزش است. از این روی لبهٔ زخم را

---

۱. صیدنه، ص ۹۵. ۲. المفردات، ص ۱۰۲. ۳. بستان المفردات، ص ۶۰.
۴. مخزن المفردات، ص ۴۹. ۵. طب النبی، ص ۱۶۸.

بهم می‌آورد و جوش می‌دهد. انزروت تنگ کننده، سد کننده، رساننده و تحلیل برنده است.

تناول زیاد و مداوم انزروت برای همه و بویژه برای پیرامون، موجب ایجاد طاسی سر می‌گردد.[۱]

مقدار خوراک: از نصف گرم تا یک گرم.

* انگور

تعریف: دانه، میوه، پوست، آب، اشک، برگ غوره، کشمش، سرکه، شیره و پیچک درخت مو و انگور استفادهٔ طبی دارد.

مزاج انگور رسیده گرم و تر در درجهٔ اول می‌باشد.

انگور و درخت مو نافع: بد هضمی، خونریزی معده، صفرا، ضعف بدن، نقرس، فشارخون، زیادی اوره، روماتیسم، سنگ کلیه، ورم روده، احتقان کبد، چاقی، انسداد مجرای طحال و کبد، استسقاء، امراض ریوی، یرقان، سرفه، خونریزیهای رحمی، خون دماغ، اسهال، تب خال، ورم پلک چشم، ورم ملتحمه، سیاه سرفه و سل ریوی می‌باشد.

درخت مو و انگور دارای مواد: ساکارز، لولز، اینوزیت، تانن، مواد نشاسته‌ای، کوئرسیتمن، کوئر سیترین، کاروتن، اسیدهای آلی مانند: اسید وینیک، اسید مالیک، اسید سوکسینیک، اسیدپروتوکانشیک و مواد تارتراتها، ویتین، موم، گلوتامین و غیره می‌باشد.

درختچه‌ای بالا رونده است که به کمک پیچک‌های خود به سهولت از موانع و درختان مجاور بالاتر می‌رود. ساقهٔ آن گره‌دار و برگهایش متناوب است. میوهٔ آن گوشتدار و پس از رسیدن دارای طعم شیرین ملایم است و رنگهایش به تناسب نژادهای مختلف متفاوت می‌گردد.

منشأ آن، نواحی مختلف آسیا بوده است ولی امروزه در منطقهٔ وسیعی از کره زمین

---

۱. قانون در طب، ابوعلی سینا، ج ۲، ص ۶۱.

بخصوص نواحی معتدل پرورش می‌یابد.

قسمت مورد استفادهٔ درخت مو، برگ، شیرهٔ گیاهی و میوهٔ آن است.

انگور رسیده، دارای موادی با مقادیر نسبی متفاوت، بر حسب نژادگیاه پرورش یافته است و بطور متوسط موادی به مقادیر زیر در آن یافت می‌شود:

۷۹ درصد آب، ۱۴ درصد قندهای مختلف مانند: ساکارز، گلوکز و دکتروز، ۰/۸ تا ۱/۸ درصد، اسیدهای آلی مانند اسید وینیک، اسید مالیک، اسید سیتریک، اسید سالیسیلیک و اسید سوکسینیک، تانن، انورتین، اینوزیت، پنتوزان، لسپتین، کوئر سیترین، لوسین، تیروزین و صمغ.

دانهٔ انگور: دانهٔ انگور دارای روغنی قابل استخراج به رنگ زرد مایل به سبز است. این روغن فاقد بو ولی دارای طعمی مطبوع می‌باشد.

روغن دانهٔ انگور شامل تری گلیسریدها، اسیدهای اولئیک، پالمیتیک، لینولئیک، استئاریک، آراشیک، و همچنین فیتوسترین است.

تانن انگور بهتر از سایر انواع تانن‌ها برای مسلولین تشخیص داده شده و مصرف آن به صورت گرد توصیه شده است.

شیرهٔ انگور: شیرهٔ انگور یا آب انگو، اثر ملین دارد. مصرف آن در کسانی که بر اثر یک بیماری ممتد ضعیف گردیده‌اند یا کسانی که پس از یک عمل جراحی، احتیاج به تقویت داشته باشند، بدون آن که در دستگاه هضم آنها خستگی بوجود آید، نتایج بسیار خوبی دارد. آب انگور غذای بسیار خوبی برای مبتلایان به اوره خون و اسیدوز است.

شیرهٔ گیاهی (گریهٔ مو) که در بهار از شاخه‌های مسنّ درخت خارج می‌گردد، اگر به صورت کمپرس بر روی زخم و جراحات اثر داده شود، باعث بهبود و التیام زخمها می‌گردد.

از معایب آب انگور فقط این است که مصرف مداوم آن، ایجاد سنگ کلیه و رسوبات فسفاته می‌کند و هر قدر نیز آب انگور آلودگی حاصل کرده باشد، تشکیل رسوبات در کلیه، سریع‌تر صورت می‌گیرد.

در استعمال خارج، از دو مشت برگ انگور قرمز در یک لیتر آب، به طوری که به مدت ۱۵ دقیقه‌بجوشد، محلولی به دست می‌آید که به صورت حمام پا (ظرف محتوی محلول که بتوان پاها را تا حد زانو در آن قرار داد)، در برقراری قاعدگی و جریان گردش خون مؤثر واقع می‌شود.

دم کردهٔ ۱۵ تا ۲۰ در هزار برگ مو برای شستشوی چشم در موارد ورم ملتحمه می‌تواند به کار رود. از شیرهٔ جوانه‌های تازه درخت انگور قرمز جهت از بین بردن لکه‌های پوست و همچنین درمان کک مک به صورت مالیدن به پوست، استفاده به عمل می‌آید.

درخت مو و واریته‌های متعدد آن، در قزوین، همدان، شیراز و نواحی مختلف دیگر ایران پرورش می‌یابد. انواع وحشی آن نیز در نواحی مختلف مشاهده می‌گردد.[۱]

برای پاک کردن تمام بدن از آلودگیها، رژیم انگور بگیرید. این رژیم برای مبتلایان به رماتیسم و کسانی که خونشان بیش از حد دارای مواد اسیدی است و مخصوصاً کسانی که دچار ناراحتیهای عصبی هستند، بسیار مفید است. با هر وعده غذا، بخصوص همراه با صبحانه، چند خوشه انگور بخورید. این کار را تا بیست و یک روز ادامه بدهید و نتیجه‌اش را ببینید.[۲]

حسن انگور در آن است که پس از خشک شدن نیز هیچ یک از خواص خود را از دست نمی‌دهد و ارزش غذایی خود را همچنان حفظ می‌کند.

آب انگور، چنانچه از دانه‌های تازه، سالم و تخمیر نشده آن گرفته شود، خواص زیادی مانند شیر مادر دارد و سرشار از مواد بسیار مفید و حیاتی است و آن را برای کم خونی، زیادی اوره و چربی خون و امراض قلبی مؤثر تشخیص داده‌اند.

مالیدن انگور به پوست صورت، رنگ چهره را روشن می‌کند و به لطافت و نرمی آن می‌افزاید. بدین ترتیب می‌توان گفت: عصارهٔ حیاتی همه گیاهان در آب انگور نهفته

---

۱. گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۴۳ ـ ۵۳۶.

۲. مجله برگ سبز، ص ۳۱، مرداد و شهریور ۱۳۷۱.

است.

در صنعت، پس از سوزاندن شاخه‌های انگور و تفالهٔ سرکه آن، ذغالی به دست می‌آورند که فوق‌العاده سیاه بوده و در نقاشی و آبرنگ بکار می‌رود.[۱]

شیرهٔ انگور یا آب آن ملینَ و مقوی بدن است، سرکه که از تخمیر انگور به دست می‌آید در تسکین خارش و جلوگیری از خونریزیها و بعنوان صفرابر مستعمل بوده است.[۲]

پوستهٔ انگور سرد، خشک و دیر هضم است. مغزش گرم و تر و دانه‌اش سرد و خشک است. انگور تازه چیده شده بادآور است، انگور و مویز همراه دانه داروی دردهای روده و خود مویز برای قلوه و بدن مفید است.[۳]

انگور میوه‌ای مشهور با رنگ سیاه و زرد، مزهٔ شیرین و ترش، مزاجی اگر رسیده باشد گرم و تر و در درجهٔ یکم و اگر نرسیده باشد سرد و خشک در درجه یک است. محل حصول: ایران پاکستان، افغانستان و هند است. انگور رسیده ملین است و خوردن زیاد آن اسهال می‌آورد و انگور نرسیده قابض و در مرض اسهال مفید است. داروئی در طب یونانی به نام، ماءاللحم انگوری است که در آن از انگور استفاده می‌شود.

انگور، معدنی از گلوکز است و زیاده‌روی در خوردن آن قند خون را بالا می‌برد، ولی خوشبختانه انگور دارای املاح قلیایی زیاد بوده، هر کیلوی آن برابر با یک لیتر آب و اندی است که شش گرم در لیتر جوش شیرین دارد و خوردن چند حبهٔ انگور مشروط به این که همراه آن غذاهای نیروبخش و پرکالری خورده نشود، مانعی ندارد.[۴]

انگور بر وزن رنجور، اسم فارسی است. به عربی: عنب، به ترکی: اوزوم و به هندی: داکهه گویند. انگور خوشه دارد. در خامی سبز و زمخت، نیمرس آن ترش و رسیدهٔ آن شیرین و رنگ آن سفید، سرخ یا سیاه است و نوع سیاه آن را به عربی احداق‌البقر گویند که بعد از رسیدن و خشک شدن آن را مویز نامند و نیمرس خشک آن را که ترش مزه

---

۱. مجله برگ سبز، ص ۱-۲۰، مهر ۱۳۷۱.
۲. طب النبی، ص ۱۶۸.
۳. قانون در طب، ج ۲، ص ۲۷۱.
۴. کتاب طب سنتی ایران، ص ۲۲۶.

می‌باشد، غوره مویز گویند و تخم آن شبیه به خصیه حیوان در مقیاس بسیار کوچک می‌باشد که آن را حب‌العنب نامند.

اقسام انگور عبارتند از: دشتی، کوهی و بستانی که هر یک از آنها تابستانی و زمستانی می‌باشد. مجموعاً اقسام انگور بسیار است که در اشکال، رنگها و حالتهای مختلف یافت می‌شود. بهترین نوع آن تابستانی کاملا رسیده، سفید، شیرین، پوست نازک، کوچک تخم و بزرگ دانه است و نوعی کشمش است که رازقی نامند و بسیار شیرین و لطیف است.[۱]

انگور میوه‌ای حیاتی و غذایی کامل و شربتی مقوی است که به علت وجود اسید در آن خاصیت ضد عفونی نیز دارد و بچه‌های ضعیف، کم خون و بی اشتها را می‌توان به وسیله آن به نشاط و قدرت درآورد، زیرا ماده پتاسیم در آن موجود است. انگور، دارای مواد نشاسته‌ای و مقدار زیادی ویتامین PP. B6. B1. C. A می‌باشد. انگور دارای خاصیت ادرارآور است، سموم بدن را دفع می‌کند و برای همه افراد مفید است، مگر مبتلایان به دیابت بیماری روده، معده و...

دانشمندان گفته‌اند: انگور، روی دستگاههای گوارشی و مجاری ادرار نقش مؤثری دارد. بقراط و گالی بر استعمال شیرهٔ انگور در التهابات قسمتهای دستگاه گوارش اشاره کرده و در موارد درمانی چندی، آن را تجویز کرده‌اند، بخصوص در ابتلای به ضعفهای عضلانی و استخوانی، متأسفانه برخی از افراد بجای این که انگور را به منظور لزوم و صحت بدن بکار ببرند آن را بحالتی در می‌آورند که عقل خدادادی را از بین می‌برد و بدین جهت در کتاب محرمات و کیفر آنها، جلد چهارم، ضررهای فردی، اجتماعی، جسمی و روحی شراب را یادآور شده‌ایم.

قسمتهای مختلف درخت انگور مصرف طبی دارد. برگ آن مقوی، قابض و مدر است. دم کردهٔ آن را در اسهال و شکم روشها، خونریزیها، اشکال در دفع ادرار، نقرس، یرقان، ناراحتیهای بلوغ و یائسگی زنان مصرف می‌کرده‌اند.

---

۱. محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۲۴؛ قرابادین کبیر، ص ۲۹۷.

قطرات مترشح از شاخهٔ مو را که پس از قطع به دست می‌آید، گریهٔ مو خوانده و در بیماریهای پوستی، تب خال و بیماریهای موضعی چشم مصرف می‌شده و در دفع سنگ کلیه به شکل خوراکی تجویز می‌کرده‌اند.

آبغوره را در رفع اورام مخاط لثه و دهان و به شکل نوشیدنی، مفرح و مدر مصرف می‌کرده‌اند.

دکتر چهرازی می‌گوید: انگور مقدار زیادی پتاس و فلزات دیگر مثل آهک منیزی، آهن، منگنز، کلر، ید، ارسنیک، فسفر و سیلیس دارد و دارای ویتامین‌های B. C. D است.

انگور ترش خون و مایعات بدن را کم می‌کند، از سرطان جلوگیری می‌نماید، سموم بدن را خارج می‌سازد، به امراض قلبی سودمند و برای بیمارانی که قادر به خوردن غذا نیستند، سرُمی مقوی است و از ترش کردن غذا، سوء هاضمه، خونریزی معده، پیدا شدن سنگ در کلیه و مثانه، مسمومیت ناشی از جیوه و سرب، بعضی از امراض جلدی، بیماری سل، باد مفاصل از روماتیسم، امراض شریانی و وریدی، نقرس، فشارخون، زیاد شدن اورهٔ در خون و... جلوگیری می‌نماید.

انگور عسگری گرم کننده می‌باشد. که نوعی از آن فکر را خراب و باعث نزله و زکام می‌شود که مصلح آن انگور سفید (به سفیدی گچ) بنام چفته می‌باشد. خوراک غورهٔ انگور ترمز و شاخ و برگ آن دافع صفرا می‌باشد.

خوراک ناشتا برگ درخت انگور، پنیرک، جعفری، پیاز، با هم مخلوط کرده که دافع صفرا می‌باشد.

چکاندن آب کرم درخت مو که دور درخت می‌پیچد در چشم، خون درون چشم را از بین می‌برد و همچنین چکاندن آبغورهٔ تازه (غوره را در همان حال فشار دهند)، همین خاصیت را دارد.[1]

۱ـ حکیم اسفندیاری.

آب انگور:

شیرهٔ انگور که شیر گیاهی نیز نام نهاده شده است، اثر انرژی زائی قوی دارد به طوری که هر کیلو گرم آن، معادل ۸۰۰ تا ۹۰۰ کالری انرژی ایجاد می‌کند. دارای اثر نیرو دهنده و ضد سم قوی است. در برافروختگیها، روماتیسم، نقرس، سنگ کلیه، زیادی اوره خون، اختلالات ناشی از بالا بودن فشارخون، ورم روده و احتقان کبدی، اثرات درمانی ظاهر می‌کند.

مصرف ۱۰۰۰ تا ۱۲۰۰ گرم آب انگور (شیرهٔ انگور) به مدت چند روز در افراد چاق و در رفع خستگی عمومی بدن مفید واقع می‌شود.[۱]

روایات:

در روایات متعددی از رسول اکرمصلی‌الله‌علیه‌وآله و ائمهعلیهم‌السلام در خواص انگور چنین آمده است: انگور هضم کنندهٔ غذا و نافع غم و اندوه می‌باشد.

رسولخداصلی‌الله‌علیه‌وآله فرمود: بهترین غذای شما نان است و بهترین میوه انگور. و فرمود: خرما، انار و انگور از آنها طینت و اصل آدم آفریده شده است و فرمود: بهار امت من هندوانه و انگور است.[۲]

حضرت علیعلیه‌السلام فرمود: انگور خورشت و میوه و غذا و حلواست.[۳]

منصوربن یونس گوید، موسی بن جعفرعلیه‌السلام فرمود: سه چیز ضرر نمی‌رساند: انگور رازقی، نیشکر و سیب لبنانی.[۴]

امام رضاعلیه‌السلام از پدرانش از رسولخداصلی‌الله‌علیه‌وآله که فرمود: انگور را دانه دانه بخورید که گوارا و هضم کننده می‌باشد.[۵]

از امام صادقعلیه‌السلام منقول است چون حضرت نوحعلیه‌السلام از کشتی فرود آمد از دیدن استخوان مرده‌ها، غم عظیم او را عارض شد. پس حق تعالی به او وحی فرمود: انگور

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۶۷۴.
۲ـ محاسن، ص ۴۵۸.
۳ـ مکارم الاخلاق، ص ۱۹۸.
۴ـ خصال، ص ۱۴۴.
۵. عیون الاخبار، ج ۲، ص ۳۵.

سیاه بخور تا غمت زائل شود.[۱]

بنقل معروف بن خربوذ از یک راوی که امیرالمؤمنین علیه السلام نان را با انگور می‌خورد.[۲]

بکربن صالح نیز در مرفوعهٔ خود از امام صادق علیه السلام نقل می‌کند: پیامبری از پیامبران به خدا از غم و حزن شکایت نمود خداوند او را به خوردن انگور امر فرمود و در روایت محاسن، آن پیغمبر، نوح علیه السلام بود.[۳]

ابی ایوب از امام صادق علیه السلام نقل می‌کند که آن حضرت فرمود: دو چیز با دست خورده می‌شود: انگور و انار.[۴]

در یک روایتی امام باقر علیه السلام به پسرش امام صادق علیه السلام فرمود: انگور را دانه دانه بخور و فرمود: شفا در میوه‌ای است که رسیده باشد همچنانکه خداوند فرمود: کلوا من ثمره اذا اثمر یعنی: از میوه درخت بخورید وقتی که برسد.[۵]

در مکارم الاخلاق گوید: پیغمبر صلی الله علیه و آله انگور را دانه دانه و گاهی از شاخه‌اش گرفته انگورها را به طرف پائین می‌کشید و می‌خورد تا آن که آبش از دستش ریخته می‌شد.[۶]

خواص: برگ مو دارای اثر مقوی، قابض و مدر است. پیچک مو نیز اختصاصات درمانی برگ را دارا است.

برگهای جوان مو به صورت تیزان (دم کرده یا جوشانده) در دفع دیسانتری، شکم رویها، خونریزیها، عدم دفع ادرار، نقرس، زردی، استفراغ، اختلالات گردش خون مربوط به زمان بلوغ یا یائسگی، پیدایش برافروختگی در صورت، ناحیهٔ بینی، زنخدان و گونه‌ها و همچنین در واریس مصرف می‌شود.

گرد برگهای جوان و خشک شده مو اثر زیاد در رفع خونریزیها مانند خونریزیهای رحمی (خونریزی در فواصل قاعدگی) و خون آمدن از بینی (بصورت بالاکشیدن گرد مو بداخل حفرات بینی) دارد مشروط بر آن که خونریزیها، منشأ ضعف مفرط و کم خونی داشته، حالات التهابی موجبات آن را فراهم نکرده باشد. برگ واریته‌های مختلفی از

۱ـ حلیة المتقین، ص ۵۶. ۲ـ محاسن، ص ۵۴۷. ۳ـ همان.

۴ـ محاسن، ص ۵۵۶؛ کافی، ج ۶ ص ۳۵۱. ۵ـ محاسن، ص ۵۵۶.

۶ـ محاسن، ص ۵۵۶؛ کافی، ج ۶ ص ۳۵۱؛ مکارم الاخلاق، ص ۲۹.

انگور که رنگ قرمز دارند، بر سایر انواع آن از نظر دارا بودن مقدار زیادتر تانن مزیت دارد.

آب انگور به شکل محلول، پوست را روشن کرده و تقویت می‌کند. دم کردهٔ برگ خشک درخت انگور (مو) به مقدار بیست و پنج گرم در یک لیتر آب در مورد اسهال، حبس‌البول و یرقان تعیین گردیده و به شکل محلول، ورم چشم را معالجه و درمان می‌کند.

کسانی که رماتیسم و سیاتیک دارند و در آخر استحمام تفاله‌های انگور را به بدن خود بمالند و مدتی بنشینند سپس خود را بشویند، نافع بیماریهای مذکور می‌باشد.

کسانی که سنگ کلیه و مثانه دارند اگر هر روز ناشتا یک قاشق قهوه خوری اشک مو را بخورند سنگ کلیه یا مثانهٔ آنها را برطرف می‌کند. با آب انگور پمادی درست می‌کنند که برای نرم کردن پوست فوق‌العاده مفید و موثر است. برای تهیهٔ آن باید ۵۰ گرم آب انگور را با ۱۰۰ گرم روغن بادام شیرین و ۵۰ گرم موم زرد خالص مخلوط و گرم کرده و هر وقت لازم شد از آن مصرف کرد.[۱]

انگوری که خوب رسیده باشد بیش از همهٔ میوه‌ها سرشار از ویتامین A . B . C و مقدار زیادی قند است. از یک کیلو انگور، صد و بیست تا صد و پنجاه گرم قند استخراج کرده‌اند. دارای آهن، مقدار زیادی چربی، آلبومین، تانن، کلسیم، فسفر، منیزیم، پتاسیم، ید، منگنز و آرسنیک می‌باشد.

در معالجه کم خونی و ضعف عمومی بدن مفید و دارای خواص رادیواکتیویته است. هضم انگور آسان و ارزش غذایی آن مساوی یا شاید زیادتر از شیر مادر است. انگور دارای ۸۳ درصد آب، ۱/۷ درصد مواد چربی، ۱/۳ درصد املاح طبیعی، ۱۲ درصد قند طبیعی می‌باشد و املاح معدنی بدن را زیاد می‌کند. ادرارآور و ملین است و برای کم خونی و مسمومیت بدن در مقابل خستگی، سوء غذا، سوء هضم، درد مفاصل، رماتیسم، انسداد مجرای طحال و کبد، ورم امعاء، استسقاء و یبوست بسیار مفید است.

۱ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۲۲۶.

اگر کشمش را مدت طولانی در آب بجوشانند، جوشانده‌ای به دست می‌دهد که برای سینه و درمان تمام امراض ریوی مفید است. هستهٔ انگور را اگر بکوبند و با عسل مخلوط کنند و به اشخاصی که دچار اسهال خونی و خلط خون شده‌اند بخورانند بیماری آنها را معالجه می‌کند.

برای علاج بیماریهای پوست، عوارض رماتیسم، چاقی، سوء هضم، بواسیر، کم خونی و عصبانیت باید رژیم انگور گرفته شود. در بیماری نقرس، سنگ کلیه و مثانه، معالجه معمولی با آب انگور در هر روز سه لیوان کوچک است که باید آن را در طول روز و در ساعتهایی که فاصله زیادی با صرف غذا دارند، نوشید.[۱]

* انگیز

تعریف: انگیز لغتی است به زبان صقالیه خاوانی (اسلاوی) که آن را به افغانی نور عالم می‌گویند.

این گیاه دارای دو نوع نر و ماده می‌باشد. امین‌الدوله نوشته است که این گیاه در کوههای گیلان می‌روید و چنانچه بر روی آن پا گذاشته و بشکنند، روز دیگر نر آن دوباره راست می‌گردد و نوع ماده همانطور باقی می‌ماند.

مزاج آن گرم و خشک است و ضماد برگ خشک آن با آب گوگرد، در یک روز لک و پیس را از بین می‌برد. تخم و بیخ نر آن بسیار نعوظ‌آور و تخم مادهٔ آن شهوت زنان را زیاد می‌کند.

* اوجن

تعریف: در هند پوست درخت را به عنوان قابض برای تهیهٔ محلولهای قابض و جوشانده‌هایی برای غرغره و شستشوی زخم بکار می‌برند و شیرهٔ تازهٔ پوست را با شیر بُز برای قطع اسهال به اطفال می‌دهند.[۲]

۱ـ سبزیها و میوه‌های شفابخش، مهدی نراقی، ص ۲۲۳.

۲ـ معارف گیاهی، ج ۳ ۲۵۹.

* اوز

تعریف: لغتی عربی است و به سریانی اروزور، به فارسی غاز و مرغابی و به هندی هانس اوز اسم مرغابی است، مراد نوع بزرگ آن است. اهلی آن پرواز نمی‌کند و وحشی آن پرواز می‌کند. طبیعت آن در درجهٔ دوم گرم، گفته‌اند: خواص آن این است که غذای آن غلیظ و دیرهضم است. محرک باه است. پختن آن با اباذیر مصلح حاره است. مرغابی را به یونانی برولاد و به عربی ابن‌الماء و اوز نامند.

و بط اهلی نیز شامل مرغابی است. در هر حال تمام اقسام آن گرم و تر تا دوم و تا آخر آن نیز گفته‌اند.

خواص: این گوشت غلیظ الغذا و دیر هضم است و بازوی آن خفیف‌تر است و در نتیجه مصلح آن آبکامه و آب انار است، غذای آن نافع سردی جگر، گوشت آن چاق کننده، طلای مغز سر آن جهت ورم مقعد تجربه شده و از پیهٔ آن در مورد آبی که در گوش رفته و اذیت می‌کند، می‌توان استفاده نمود. پیه آن با آرد باقلا جهت ورم پستان مفید است و زردهٔ تخم آن جهت افزونی عقل و با روغن زیتون نیم گرم در رحم جهت احتباس حیض نافع است و چون خون آن را با آب نمک بنوشند، جهت درد مثانه بسیار مفید است.

* اونوما

تعریف: لغتی یونانی است که به آن اونوما می‌گویند. معنی این مسقط الأجنه است، نباتی است از انواع ابوخلسا، برگ آن شبیه برگ ابوخلسا است ولی دراز و باریک و نرمتر از آن، طول آن چهار انگشت و عرض آن به قدر یک انگشت مفروش بر روی زمین، بی ساق، بی گل و بی ثمر، بیخ آن باریک و ضعیف و طولانی، کمی سرخ به رنگ خون و در جاهای خشن هنگام ربیع در اکثر بلاد می‌روید، حار ارضی و قابض است. گویند به غایت گرم و بسیار تند و تلخ و سمی است، خوردن آن خطرناک و چون ربع درم از برگ آن بخورند قاتل و اخراج جنین نماید.

و نیز از خواص آن این است که چون زن حامله بر خود آویزد، حمل آن ساقط می‌گردد و طلای آن محلل مواد غلیظ است.

اونما عصارهٔ نباتی است که درخت آن مثل برگ تره تیزک و پُر سوراخ است که گویا کرم خورده است، برگ و گل آن زرد وَ بزرگ و طبیعت آن گرم، ثمرهٔ این درخت به اندازهٔ گرد پُر خار، بر سر هر شاخه متخلخل و بر آن گلهای ریزه و در آن چیزی سفید مانند قسمتی از آن گل کبود می‌شود. در مزه تلخ و تیزه و مزاج آن گرم و خشک در دوم دافع سرفه و باد و هاضم و مولد صفرا و مقوی بدن و مدر بول است و اگر بیخ تازهٔ آن را ریز ریز کرده و بچکانند و با برگ پان به قدر نیم ماشه خورده باشند بر قوت باه می‌افزاید.

خواص: اگر پوست بیخ آن در سایه خشک کرده و مقدار کمی از آن گرفته و کوفته و پخته در مقداری از شیر گاو بجوشانند که قریب به بستگی رسیده باشد، بیامیزند و خوب شیر را بسته نمایند که اگر هر صبح و شام به قدر یک مقدار بخورند و از ترشی پرهیز نمایند در تقویت باه و انجماد منی عجیب است. و اگر گل آن را بشکنند و رطوبت آن را در پنبه آلوده کنند و کمی از آن را در چشم بگردانند، روشنی بیفزاید و هاله و سفیدی را دور کند. برگ آن مثل عدس شاید از آن درازتر و طول ساق آن به نیم متر و گل آن احمر قالی و بیخ آن کوچک نیست. محل جراحات است، خصوصاً تازهٔ آن چون برگ آن از خارج بر آن نهند و لذا چون برگ کوفته و بر آن ضماد نمایند و با زیتون آمیخته و بر بدن بمالند ادرار به جریان افتد. چون برگ خشک آن ساییده و بخورند، عسرالبول را نفع می‌دهد و قطع اسهال می‌نماید.

اونومالی که یک لغت یونانی است معنی آن شربت عسل است. اونو را به معنی شربت و مالی را به معنی عسل گویند و بهترین آن این است که عسل را صاف و خالص مرتب سازند که آن نفخ کم می‌کند و به سرعت هضم می‌شود و از متوسط آن میان کهنه و نو آن نیز گرم باشد و آن گرم در دوم و خشک در اول است. محلل، مفتّح، پرکنندهٔ شکم و مدر و چون روی غذا بنوشند، معده را ضرر می‌رساند. به سبب انحدار آن هنگام قبل از وقت هضم و چون پیش از طعام بخورند، قطع اشتها می‌کند.

* اهلیلج

تعریف:

اهلیلج ثمر درختی هندی است. درخت آن عظیم و برگ آن باریک و طولانی و ثمر آن خوشه‌دار می‌باشد و دارای سه جز است: اول زرد، دوم هلیلهٔ کابلی، سوم هلیلهٔ سیاه.

هلیلهٔ زرد آن صنف از هلیله را گویند که نارسیده از درخت باز کنند که زرد آن سرد و خشک است و در آخر مزهٔ آن تلخ است. چنانچه آن را بپزند مقداری حرارت می‌آورد و صفرا را به قبض وا می‌دارد و قسمت دوم هلیلهٔ کابلی چون قبلاً از راه کابل وارد ایران می‌گردید آن را هلیله کابلی گویند و میوهٔ آن موقعی که تازه است گلابی شکل یا بیضی مانند می‌باشد و پس از خشک شدن ناهموار می‌گردد و دارای مواد صمغی، تانن فراوان و مواد خلط آور و چند نوع قند است و قسمت سوم هلیلهٔ سیاه هندی است و بهترین نوع آن است که بر درخت رسیده شود و برای رطوبت معده و جذام بکار رفته و جهت اسهال مفید است، نگهداشتن آن همیشه در دهان باعث سیاهی مو و تقویت آن و تقویت لثه مؤثر است ولی مضر جگر است.

در کتاب طب الائمه از قول حضرت رضا علیه السلام روایت کرده‌اند که روزی جمعی از

پزشکان در محضر ایشان از خواص چندین دارو توصیف می‌کردند، آن حضرت فرمود: شما از ادویه تعریف می‌کنید ولی نمی‌دانم چرا هلیله و رازیانه را فراموش کرده‌اید و انواع هلیله‌ها برای تقویت معده، حافظه، ذهن و حواس و امراض روحی سود فراوان دارند. استعمال آنها در وقت تب اَز هر راهی جایز نیست، هلیله مقوی کبد و حواس پنجگانه است و پاشیدن سوختهٔ هلیله خون بواسیر را بند می‌آورد و برای تقویت دندان و لثه مجرب است و مقدار خوراک آن دو مثقال و در جوشاندهٔ آن هفت مثقال است.

* ایدیقون

تعریف: یونانی و به معنی دیگر هندی است و آن چیزی است شبیه به صمغ که بر صدف فرفر جمع شده، خشک گردد و رنگش مثل سرمه مستعمل است و نیز مبرّد و با تحلیل و جهت ورم حارّ و قروح عین نافع است.

* ایرسا

تعریف: ایرسا به لغت یونانی به معنی قوس و قزح است و مراد از آن سوسن کبود برّی است که رنگش مرکب از سفیدی و زردی و بنفش است. بیخ سوسن کبود برّی و جبلی پهن و درازتر و به قدر انگشتی، در دوم گرم و خشک، کمتر و ملطّف و مسهل ماء اصفر و بلغم غلیظ و جهت سینه و شش و مغز و درد جگر و سپرز و لرز که از برودت باشد و ضیق النفس و ربو و اعیا و احتباس حیض واستسقاء و یرقان و بواسیر و عرق النساء و امراض رحم و با سرکه جهت گزیدن هوام و ورم و سدّهٔ سپرز و با الکل جهت پاره شدن عضُل و بی آب جهت بوی چیزی چون مضغ کنند و ضمادش که پخته کنند جهت درد رحم و صلابت آن و رحم و اورام صلبه و مزمنه و خنازیر و با سرکه جهت درد سر و باد و خربق سفید جهت کلف و فرزجه‌اش با عسل جهت اخراج جنین و ذرورش جهت رویاندن گوشت و استخوان و التیام بر زخمهای غایر و بدبوی ناسور و با عسل جهت پاک کردن چرک زخمها و جلوس در طبیخش جهت صلابت مقعد و رحم و

امراض باردهٔ آن و قطور طبیخ آن با سرکه جهت نزلات و روی گوش و مضمضهٔ آن جهت درد دندان و روغن آن جهت گشودن افواه عروق و بواسیر و آشامیدن آن جهت رفع سمیّت و غرغرهٔ آن با ماءالعسل جهت خشونت قصبه ریه مفید است. و بدلش جهت مشابهت رنگ گل این بدان و کورس نیز گویند و به رومی ابریمون و سریانی عقاراسوسایی نامند و به فارسی مشهور به بیخ بنفشه است و آن بیخ سوسن آسمانی یعنی کبودکوهی است. حشیشهٔ آن با برگهای طویل و سطبر شبیه به برگ سوسن برّی و درازتر و لزج‌تر از آن و از وسط گیاه آن ساقی بر می‌آید، بر سر آن گل مختلف رنگ مرکب از سفیدی و زردی وکبودی و بر آن نقطه‌های متوازی و برگ آن گل شبیه و برگشته و اندک خوشبو و بیخ آن سخت و گره‌دار و پهن و دراز به قدر انگشتی و خوشبو و پوست آن کبود و سرخ و رنگارنگ و مغز آن مایل به زردی و سرخی و بعضی بسیار سفید و چون کهنه شود کرم خورده گردد و به سبب رطوبت در وسط آن شیره هست. بهترین آن ماقدونی و هندی سخت سطبر گران وزن کثیف که مشکل کوفته شود و مایل به سرخی و گره‌دار و خوشبو لذا زبان و بوی آن محرک عطاس به قوت وقت کوبیدهٔ آن می‌باشد، آن را در آخر ربیع و آخر ماه و در شب از زمین برآورند. برای آن که در وسط ربیع و اوایل ماه و در روز رطوبت متحرک می‌باشد. ماده زودتر فاسد و متعفن می‌گردد. ریسمان کتان بسته و در سایه خشک نمایند که عفونتی در آن راه نیابد و سست و متخلخل اجزا و بلند و باریک نباشد و سفید آن که رومی است ضعیف العمل‌تر از آن است و کهنه و کرم خورده و سوراخ‌دار نباشد. به قول شیخ الرئیس گرم و خشک است.

گرم و خشک در سوم است و کهنهٔ آن گرمتر و خشک‌تر از تازهٔ آن است. بیخ آن معتدل است و ملطّف و مسخّن و مفتح، منقی، منضج، جالی، قابض و اندک آن حافظ صحت ارواح است. و گیلانی گفته در این دوا تحلیل و تجفیف و جلائست و تحلیل آن قوی است و ضماد جوش دادهٔ آن طین صلابات و اورام غلیظه مزمنه است و خنازیر، بثور، لبینه و نافع قروح چرکناک و در بدبویی نواصیر و قروح غائره را ببرد چنانچه بیخ آن را با سرکه و شراب بخورند جهت نفع عضلهٔ اوجاع، مفاصل، عصب، فالج و اختلاج

است و طلای آن مزیل کلف و چون با سرکه و با خربق سفید بسایند در این باب قوی گردد.

ضماد آن با سرکه در روغن گل بر سر جهت صداع نافع و عطسه می‌آورد، بنابراین خواب‌آور و تخم آن نیز مزیل صداع مزمن است و از منومات مجربهاست. نوشته‌اند: استفاده از برگ آن سه روز متوالی جهت شقیقه، ضماد کف آن جهت سکته و تشنج، نوشیدن بیخ و برگ آن از برای راحتی روح و طبیخ و بیخ آن جهت اختلاج رعشه و رعده و سکته و فالج و استرخا و فزع صبیان در خواب و نسیان و ازدیاد قوت حفظ و نافع زکام و به دستور خوردن جرم آن عسطه آوردن به جرم آن جهت اخراج اشک و رطوبات زائده از چشم و چون با عصارهٔ تازهٔ آن اکتحال نمایند و قطور طبیخ بیخ آن با سرکه در گوش جهت قطع نزلات بارده، مضمضه به آب طبیخ آن مسکن درد دندان و لهات را لاغر گرداند و جویدن جرم آن دافع بد بویی از دهن است. برای ربو و سرفه و بخصوص از رطوبت غلیظ و نافع ذات الریهٔ بلغمی و عسرالنفس و خناق بلغمی و خشونت قصبهٔ ریه وحلق و سینه و درد پهلو و ذات الجنب و درد سینه و دفع فضول غلیظ محتبس در سینه و عسرالدفع و مانع از خروج نفث و تنقیهٔ آن از اخلاط غلیظ و در امراض سینه مطبوخ آن یا جرم آن با شیرهٔ انگوری بخورند و مسکن عطش و رافع فضول نازل از دماغ به سوی سینه و منقی از آن است و آن مقوی قلب و روح و نافع درد جگر و طحال بارد و مزیل و لرزه است. چون با سرکه بنوشند برای طحال خوب است زیرا که طحال سرکه را دوست می‌دارد و آن را به سوی خود می‌کشد لذا شراب آن نافع استسقاء است.

به سبب تحلیل مواد آن و تقویت جگر و دفع نافع یرقان و مفتح افواه بواسیر، اسهال و محرق از مرهٔ صفرا نماید، خوراک آن از چهار درم تا هفت درم بماءالعسل بخورند و به قول شیخ: عصیر آن محلول ماء العسل منقی بلغم غلیظ و مخرج آنست و چون کهنهٔ سوراخ دار آن بخورند زرد آب و مرهٔ صفرا و بلغم برآورد و گفته‌اند که قوت اسهال کهنهٔ آن زیاده است و حقنه آن به جهت عرق النسا و بدبویی نواصیر و قروح باطنی و بردن لحم زائد نواصیر و حمول آن جهت سیلان مذی و کثرت احتلام و حرقت البول و عسر ولادت

است و مدر بول و حیض است و چون در آب طبیخ آن بنشینند برای صلابت رحم و مقعد و اوجاع بارد آن نافع است، آشامیدن مطبوخ و بدستور جرم آن دو درم با شراب جهت امراض رحم و انشقاق و تفتیح سدهٔ آن و احتباس حیض مفید است و چون جوش داده آن را یا ضماد کنند، فم رحم بگشاید و چون فرزجهٔ آن با عسل، زن بردارد، اسقاط حمل کند و نوشیدن آن با سرکه یا عسل نافع عرق النساء و اعیا و گزیدن مار و هوام و طیور و سدهٔ طحال و لرزهٔ حمیات است و ضماد آن بر جای گزیدگی‌ها نافع است.

مقدار شربت آن از دو درهم تا دو مثقال است و گویند: از یک درم تا سه درم و به قول شیخ نیم اوقیه تا هفت درم است. شارح کازرونی گوید. در این زمان این قدر استعمال نمی‌کنند بلکه کمتر از این و آن مضر ریه است مصلح آن عسل و مغثی و مقی مصلح آن ربوب ترش و بدل آن نیم وزن ریوند چینی و در اسهال ماءاصفر ثلث وزن آن ماذریون با سه اوقیه شیر شتر است. مالیدن روغن آن رافع اعیاد لرزه است و جهت تشنج امتلائی و گشودن دهن عروق بواسیر نافع است.

گیلانی گوید: روغن ایرسا که روغن سوسن است یعنی روغن سوسن سفید می‌توان گفت قویتر از آن و چون انگشت بدان چرب کرده و وقت قی در حلق اندازند، اعانت بر تسهیل قی می‌نماید و آشامیدن یک اوقیه آن مسهل قوی و غرغرهٔ آن با ماءالعسل جهت ازالهٔ خشونت قصبه ریه نافع است قطور آن با سرکه در گوش نافع صدای گوش و چکانیدن آن در بینی رافع بوی بد منخرین و نافع زکام و مخرج رطوبات غلیظه از دماغ و مانع نزلات مزمنه است، بدل روغن آن روغن غاز است.

معلوم شد که ایرسا را به یونانی قوس و قزح گویند و نام بیخ سوسن آسمان گون هم هست و چون گل آن زرد و سفید و کبود است آن را ایرسا گویند زیرا که شبیه قوس و قزح است شکوفه‌های آن منحنی بر ساق او و آن را سه برگ است از بیرون یعنی شکوفه آن در میان این سه برگ، سه برگ دیگر است، یعنی مخالف آن سه برگ که از بیرون آنست، در شکوفه‌اش رنگهایی مختلف از سفید و زرد و بنفش، برگهای آن ستبر است و بیخ آن سخت و پیوندها دارد و بوی آن خوش است.

* ایمارانوطانی

تعریف: به یونانی به معنی عشبهٔ مکرمه مقدسه است و در مصر زیتونیه نباتی است زیاده برزعی و شاخهایش پر گره و ساقش باریک و برگش از هم متفرق و از برگ بلوط باریکتر و کوچکتر و اطراف آن پُر برگ و پخش، باریک و دراز، گلش زرد و چون بر صفحه مس این گیاه را طرح کنند به رنگ نقره‌ای گردد و بلاعوض در آخر دوم گرم و خشک است و گویند معتدل است، مجفف، مفتح و جهت تحلیل ریاح، درد دهان و تسکین آن و لحیاة استسقاء، نوشابه‌اش جهت یرقان و سپرز، بخورش مسقط جنین با ضماد و نوشیدن آن، برگ و بیخ آن جهت گزیدن پشه‌ها و طلای برگش جهت اورام حاره و قروح، آشامیدن گره اسفل جهت تب بلغمی و می‌گویند این گیاه برای دوان مجرب است و تعلیق این نبات را اهل روم و فرنگ موجب اکرام و اعراز دانسته‌اند و میزان شربتش از یک مثقال یا دو مثقال مضر سفل و مصلح او کتیرا برگ آن در ضخامت شبیه برگ زیتون است. صاحب تحفه نوشته که ظاهراً زرین گیاه باشد، بعضی می‌گویند: اغلب که ایارانوطانی که همین گیاه باشد چه در ماهیت و افعال و خواصی نیز چندان فرقی نیست.

حـرف

ب

* باباآدم

تعریف:

باباآدم را به عربی «رأس الجامه» و در کتاب‌های طبی قدیم به نامهای آراقیطون، ارقیطون که معرب آرگیتوم است نوشته شده است. میوهٔ آن به صورت فندق و دارای سه تا چهار سطح مشخص است. مالیدن جوشاندهٔ غلیظ ریشهٔ آن بر روی موی سر مقوی مو بوده، واز ریزش آن جلوگیری می‌کند.[1]

باباآدم با نام علمی arctium lappal به تیره گیاهی مرکبان تعلق دارد. بوته گیاه باباآدم گاهی یک ونیم تا دو متر بلندی دارد،گیاهی است دو ساله با برگ‌های سبز تیره و درشت و سر شاخهٔ قهوه‌ای رنگ که انتهایش کم و بیش به رنگ بنفش روشن است. این گیاه معمولا در باغات کنار جاده و بالاخص در جاهائی که ترکیبات آمونیاکی خاک زیاد است می‌روید.

گیاهی از تیرهٔ مرکبات که دارای برگهای پهن است و در کنار جاده‌ها وزمینهای علفزار می‌روید. این گیاه پایاست و گلهایش دارای خارهای قلاب مانندی است که به لباس

۱ـ زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۹.

می چسبد.

بارادان گیاهی علفی بزرگ، دوساله واز تیرهٔ کاسنی compositae است. ساقه منشعب آن به ارتفاع ۱/۵ متر وحتی بیشتر می‌رسد. برگهایی متناوب با پهنک بسیار بزرگ (در قاعده ساقه) وبه ابعاد مختلف از قاعده ساقه تا ناحیه رأس دارد. برداشت محصول یعنی خارج کردن ریشه گیاه از زمین معمولا هنگامی صورت می‌گیرد که گیاه ۱۸ ماهه باشد.

این گیاه در منطقه وسیعی از مناطق کوهستانی و یا در ارتفاعات کم شمال ایران مانند گیلان، مازندران، گرگان، آذربایجان، همچنین در خراسان و بعضی از نواحی جنوب ایران پراکندگی دارد. بهره‌برداری از آن در ایران چندان معمول نیست.[۱]

فارسی: باباآدم عربی: آراقیطون، راعی الحمامه.

فرانسه: bardanglouteron,rdan coupeau, graterau, peignerolle,

انگلیسی: hur_bur, cocrle_butterau, bur, clotbur, burdocr

آلمانی: grosse klette, lederlappen, klisse, hopfenklette, klette

ایتالیایی: lappola maggiore ,lappa_bardana, lappola,bardana[۲]

علاوه بر ریشه از برگهای گیاه استفاده‌های درمانی مختلف به عمل می آید و حتی در تغذیه نیز از آنها استفاده می شود.

قطعات خشک شده ریشه گیاه، رنگ خاکستری یا قهوه‌ای روشن و شیارهای طولی نسبتاً عمیق دارد. فاقد بو یا دارای بوی ضعیف و نسبتاً نامطبوع است. طعم آنها ناپسند و کمی لعابی می‌باشد.

نوشیدن جوشانده یا دم کردهٔ برگ باباآدم برای پایین آوردن قند خون اثر فوری دارد.[۳]

باباآدم را به عربی: رأس‌الجامه و در کتابهای طبی قدیم به نامهای: آراقیطون و ارقیطون که تغییر یافتهٔ آرگیتوم است، نوشته‌اند.

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ص ۵۱۰.

۲ـ همان، ج ۲، ص ۸۸.

۳ـ زبان خوراکیها ج ۳، ص ۹.

مزاج:

مزاج بابا آدم گرم و خشک در درجهٔ دوم می‌باشد.

باباآدم نافع: سیاتیک، سختی ادرار، درد مفاصل، زخم سرانگشتان و زانو، سوختگی به وسیله آتش، سرمازدگی، چرک ریه، قند خون، ریزش موی سر، نقرس، جوشهای صورت، سنگ کلیه، روماتیسم، قولنج‌های کبدی و التهاب مخاط دهان و گلو می‌باشد.

باباآدم دارای مواد: اینولین، چربی، کربنات، نیترات پتاسیم و گلوکزیدی به نام لاپین یا لاپوزید می‌باشد.

مضر کلیه است و مصلحش روغنها می‌باشد. مقدار خوراک تا ۶ درم است. باباآدم در گیلان، مازندران، گرگان، آذربایجان، خراسان و بعضی از مناطق جنوب می‌روید.

ترکیبات شیمیائی:

ریشهٔ باباآدم دارای اینولین، ماده چرب به مقدار کم، کربنات و نیترات پتاسیم، رزین‌های مختلف و یک گلوکزید به نام لاپین loppine یا لاپوزید lapposside است. ماده اخیر در سال ۱۸۸۸ توسط trimdle از گیاه استخراج گردید. از ریشهٔ خشک شدهٔ گیاه در مجاورت هوا معادل ۵۰ تا ۷۰ درصد اینولین توسط c. carr,j.krontz در سال ۱۹۳۱ به دست آمد.

برگ باباآدم دارای اکسیدازهای فعال و دانه‌اش علاوه بر گلوکزید مذکور، دارای ۱۸ درصد روغن زرد رنگ خشک شونده با طعم تلخ، مرکب از ۵۸ درصد اسید لینولئیک و ۱۰ درصد اسید اولئیک است.[1]

خواص:

ضماد تازه و کوبیده شدهٔ آن جهت درد مفاصل که با خارش باشد، بی‌مانند است و چون دو درهم ریشهٔ آن را با دو درهم حب صنوبر بنوشند، جهت پاک نمودن چرک ریه

۱ـ گیاهان دارویی دکتر زرگری، ج ۲، ص ۹.

مفید است.[۱]

ریشهٔ باباآدم تصفیه کنندهٔ خون. ادرار آور و عرق آور است و مصرف آن نیز از قدیم‌الایام برای رفع نقرس، روماتیسم، رفع عوارض سیفلیس و امراض جلدی مختلف بین مردم معمول بوده است.

ریشهٔ باباآدم به علت اثر ادرارآور و تصفیه کنندهٔ خونی که دارد، رفع خیز عمومی بدن، نقرس، سنگ کلیه، رفع جوشهای صورت و جوشهای غرور، بیماریهای پوستی مختلف، سرخک و به طورکلی تبهای دانه‌ای، روماتیسم، قولنج‌های کبدی و نزله‌های ششی مزمن اثر معالج دارد. با بکار بردن آن در معالجه زخمهای مزمن، زخم زانو، سوختگی‌ها، التهاب مخاط دهان و گلو (طبق بررسیهای Kneipp، اختلالات ناشی از جذب ترکیبات جیوه، اسکوربوت (بیماری کمبود ویتامین)، آب آوردن انساج و غیره نتایج خوبی ظاهر می‌گردد.

Dr.N. Leclerc بکار بردن برگهای له شده باباآدم را در موارد گزش مار توصیه نموده است. برگ باباآدم اگر به بیماران مبتلا به مرض قند داده شود، مقدار قند خون را در آنها پائین می‌آورد. ریشه تازه یا استابیلیزه باباآدم از نظر خواص درمانی به مراتب بر ریشهٔ خشک شده آن مزیت دارد.

برگ باباآدم برای اخراج سنگ و حبس البول مفید است.[۲]

ریشهٔ باباآدم سی گرم، هزار چشم بیست گرم، ریشهٔ شیرین‌بیان پانزده گرم، کاکاتی ده گرم، گل گاوزبان ده گرم همهٔ اینها را خوب مخلوط کنید و یک قاشق سوپخوری آن را با یک لیوان آب پنج دقیقه جوشانیده، ۱۵ دقیقه دم کنید، یک ربع مانده به غذای ظهر و شام یک فنجان میل کنید خون را تصفیه می‌کند.[۳]

برگ باباآدم را در زیر رختخواب پهن کنید تا ساس را به خود جلب کرده، آنها را بکشد.[۴]

۱ـ تحفه حکیم مومن، ص ۱۸.

۲ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۶۳.

۳ـ همان، ص ۲۴۵.

۴ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۵۸؛ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۶۱.

دمکرده و جوشانده:

دمکرده و جوشاندهٔ گیاه تازه به منظور استعمال داخلی جهت درمان کورک، آکنه و جوشهای پوست بکار می‌رود. یک مشت از ریشهٔ قطعه قطعه شده و یک مشت از برگ‌های تازهٔ آن را در یک لیتر آب دم می‌کنند و روزانه دو تا سه فنجان می‌نوشند. چنانچه مصرف این دمکرده با استعمال خارجی فرآورده‌هائی که در زیر ذکر می‌شود همراه باشد تأثیر بیشتری خواهد داشت.

شربت:

دو مشت از ریشهٔ تازه و خرد شدهٔ گیاه را در مخلوطی از ۸۰۰گرم آب و ۸۰۰گرم شکر می‌ریزند. روزانه یک فنجان از این شربت را جهت رفع اگزما می‌نوشند.

تنطور:

تنطور باباآدم جهت استعمال خارجی تهیه می‌شود، برای این منظور هم ده گرم از ریشهٔ آن بازای ۵۰گرم الکل بکار برده می‌شود.

حمام پوست:

یک و نیم مشت از ریشهٔ تازه یا خشک شده و برگهای باباآدم را در یک لیتر آب گرم ریخته محلول شستشو تهیه می‌کنند. با این محلول روزانه دو تا سه بار حمام پوست می‌گیرند.

لوسیون مخصوص:

لوسیون مخصوص، جهت جلوگیری از ریزش مو بکار می‌رود. جهت تهیهٔ آن دو مشت از ریشه‌های تازهٔ باباآدم و یک مشت ریشهٔ گزنه را خردکرده در یک ونیم لیتر الکل

(روم) می‌ریزند، پوست سر را با این مخلوط مدت زیادی ماساژ می‌دهند.[۱]

باباآدم گیاهی است که در اطراف تهران در تمام نواحی البرز، راه چالوس و کوه‌های هراز، ولی آباد، رودبار، زیردرختان زیتون، تفرش کوههای فراهان و کرمان به صورت خودرو می‌رویند.

ریشهٔ گیاه برای درمان چاقی، ورم عمومی بدن که در اثر خرابی کلیه و سنگ مثانه می‌باشد، استفاده می‌شود.

مضمضه جوشانده بیخ آن مسکن درد دندان است و لثه را محکم می‌کند و جهت امراض دهان و دندان و سینه مفید بوده و از خونریزی جلوگیری می‌کند.

اثر ریشه و برگ تازه آن بهتر از خشک شدهٔ آنهاست و برای تصفیه خون ۳۰گرم ریشه باباآدم و سی گرم ریشه شیرین بیان و سی گرم تاجریزی در یک لیتر آب به مدت بیست دقیقه جوشانده، نصف آن را در روز به بیمار بدهند.[۲]

دم کرده ریشه باباآدم در درمان اگزما، خارش، جوشهای صورت، واریس و خنازیر هم اثر شفابخش دارد. از این دارو برای درمان احتباس بول، سنگ کلیه، سرخک، مخملک، دیابت هم استفاده می‌شود.[۳]

اسم دیگر فارسی این گیاه فیل گوش است که مردم تهران آن را برگ باباآدم می‌گویند. در کشور فرانسه اسامی مختلفی دارد که گیاه کچلی و گیاه ساس از جمله آن اسامی است، زیرا سابقاً جوشاندهٔ این گیاه را درمعالجهٔ کچلی بکار می‌بردند.

دکتر هیل dr. hill پزشک معروف انگلیسی در یکی از کتابهای خویش در بارهٔ آثار شفا بخش ریشهٔ برگ باباآدم اطلاعات خوبی ارایه می‌دهد.

«من مبتلا به نقرس شدم و تب کردم، خودم دمکردهٔ برگ باباآدم را به مقدار دو برابر آنچه تجویز شده است مصرف کردم، با مصرف این دمکرده مقدار زیادی شن از ادرار من خارج گردید و درد و تب قطع گردید و هشت روز بعد توانستم از خانه خارج شوم و

۱ـ صد گیاه و هزار درمان، دکتر حسین عرفانی، ص ۴۷.

۲ـ مجموعهٔ طب سنتی و گیاهی، اسماعیل ازدری، ص ۵۷.

۳ـ خواص میوه‌ها و خوراکیها، مهرداد مهرین، ص ۷۸.

کارهای عادی خود را از سر بگیرم».

دکتر هیل مصرف ریشهٔ برگ باباآدم را برای اشخاصی که مبتلا به نقرس هستند تجویز کرده و دستور می‌دهد که چهل‌ودو گرم ریشهٔ برگ باباآدم را قطعه قطعه کنند و روی آن سه ربع لیتر آب جوش بریزند و بگذارند تا مدتی که آب سرد و خنک می‌شود دم بکشد وبعد آن را صاف کنند این دمکرده برای دو دفعه مصرف کافی است و باید نصف دمکرده را مجدداً گرم کنند ویک ربع لیتر شیر و پانزده گرم عسل به آن اضافه نمایند و با نان هنگام صرف صبحانه و به عنوان صبحانه و نصف دیگر آن را هم به همین ترتیب درست کرده موقع شام بخورند. این آشامیدنی را مثل چای عصر هم می‌توان مصرف کرد. چون ریشهٔ باباآدم برای امراض جلدی نیز بسیار مفید و مؤثر است.

دکتر پرسی dr. percy از مرهمی که با شیرهٔ برگ باباآدم و روغن نباتی درست کرده خیلی تعریف می‌کند و مدعی است با این مرهم انواع زخمهای جلدی و اولسرهای جلدی سرطانی را معالجه می‌کند.[۱]

ارقیطون[۲] معرب ارقسون یونانی است و فروسوقیون نیز نامند. نگاهداشتن آن در دهان مسکن درد دندان است و ریختن آب پخته شدهٔ آن بر شقاق عارض از سردی هوا و سوختگی آتش نافع است. نوشیدن نیم رطل آب پخته شدهٔ آن جهت سختی بول و سیاتیک و درد مفاصل و ضماد تازهٔ آن جهت شقاق زخم سر انگشتان و درد مفاصل مفید است. مضر کلیه است و مصلح آن روغنها، مقدار شربت آن تا شش درم مشابه برگش بیخ آن است.[۳] تخم ارقیطون به قدر زیره و از آن کوچکتر و سیاه و تند طعم و بیخش نرم و سفید و شیرین مزاج آن گرم و خشک در درجهٔ دوم ولطیف و جالی و مجفف است. ضماد تازهٔ آن و مالش کوبیده شدهٔ آن جهت درد مفاصل که با خارش باشد بی مانند است. و چون دو درهم بیخ آن را به اندازهٔ همان با حب‌صنوبر بنوشند جهت پاک نمودن چرک شش نافع است.[۴]

۱ـ گلها وگیاهان شفابخش، مهدی نراقی، ص ۶۴.
۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۴۲۹.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۷.
۴ـ تحفه حکیم مومن، ص ۱۸.

* بابونه

تعریف:

بابونه دارای دو گروه هستند: یکی بابونهٔ زرد شامل انواعی به نام بابونه کوتول، بابونهٔ دو رگ، بابونهٔ زیبا و بابونهٔ دشتی و دیگر گروه بابونهٔ گاوی که شامل دو نوع بابونهٔ بی‌بو و بابونهٔ گاوی است که همه آنها به تیره مرکبات تعلق دارند.

بابونه زرد، علمی آن anthemis hobilisl است که مورد نظر ماست. برگ بابونه دارای بریدگی‌های ظریفی است، مانند تارهای نوک تیز، بابونه زرد را می‌توان در باغچه‌ها و حیاط کشت داد. علاوه بر زیبایی دارای خواصی است. این گیاه ورم‌های پلک را بهبود می‌بخشد.

بابونه گیاهی است که گلهایش در سه رنگ زرد، سفید، ارغوانی می‌باشد. و آن گیاهی است مشهور و شناخته شده از برگ و گل بابونه قرص می‌سازند و ساقه آن را به طور خشک شده نگاه می‌دارند. جالینوس می‌فرماید: قوت بابونه به قوت گل در لطافت نزدیک است. ولی بابونه گرم است و گرمی‌اش همچون گرمی روغن زیتون به حالت

اعتدال است. بابونه اکثراً در زمینهای خشن و نزدیک به کنارهای زمین می‌روید.

بابونهٔ رومی: در کتب طب سنتی با نامهای «بابونه رومی» بابونهٔ حقیقی «بابونج»، «بابونق» و «بابونهٔ شیرازی» نام برده شده.

به فرانسوی هم نامهایی دارد. بابونهٔ رومی گیاهی است پایا و کوتاه، بلندی آن یک وجب کمتر، بسیار معطر و در بعضی ارقام ساقهٔ آن گسترده روی زمین است. ساقهٔ آن به رنگ سبز مایل به سفید برگهای متناوب بسیار بریده بریده مانند شبت ولی پوشیده از کرک است. برگهای آن جمع در یک طبق که به طور منفرد در انتهای ساقهٔ گل دهنده در تابستان ظاهر می‌شود. و به علت خواص داروئی معروف آن کاشته می‌شود.

بابونه گیاهی است که در علفزارها به فراوانی می‌روید. گلهایش سفید و ساده است و اطراف نهنج را به شکل دایره فرا می‌گیرد.[۱]

بابونه، اسم فارسی و معرف آن بابونج است. به عربی: زهرالملک، حبق البقر و خبزالغراب و به سریانی: قوبلاد گویند که هر سه نوع است: یکی زرد گل و تند بو که ریحان‌الثعالب می‌نامند و از نوع کوهی است، دوم سفید گل که گل آن از گل نوع اول بزرگتر است و سومی گل فرفری شکل به قدر گل سداب که خوشبو است. بهترین نوع آن نوع سوم با خاصیت، زود اثر و کمیاب است.

بابونه دارای شاخه‌های سبز، نازک و باریک به طول یک وجب است، می‌گویند بهترین نوع آن دارای گلی کوچک و بسیار خوشبو می‌باشد و تذکر آن که مطلق از بابونه مراد گل آن است و اکثراً همین مستعمل است.[۲]

بابونه گیاهی است که گلهایش در سه رنگ: زرد، سفید و ارغوانی می‌باشد. این گیاه مشهور و شناخته شده است. از برگ و گل بابونه قرص می‌سازند. ساقهٔ آن را بطور خشک شده نگاه می‌دارند. جالینوس می‌فرماید: قوت گل بابونه به لطافت نزدیک است ولی بابونه، گرم و گرمی‌اش همچون گرمی روغن زیتون به حالت معتدل است. بابونه

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۴۳۰۸.

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۳۸؛ تحفه حکیم، ص ۴۰.

اکثراً در زمینهای خشن و نزدیک به کنارههای زمین می‌روید.

در طب چهار نوع بابونه مورد استفاده قرار می‌گیرد و معمولاً در طب گل، برگ و ریشهٔ آن مستعمل است. مزاج بابونه گرم در درجهٔ دوم و خشک در درجهٔ اول می‌باشد.

انواع بابونه نافع: سدد، بد هضمی، ورمهای گرم، درد دندان، ضعف اعصاب، عفونت و کثیفی هوا، تشنج و درد دوران قاعدگی، قولنج، یرقان، نفخ، دل پیچه، زخم بدن، تب، سردرد، هیستری و درد مفاصل می‌باشد.

بابونه دارای مواد: کمومایل، گزانتوفیل، کاروتن، آنته مین، تانن، اسانس، فیتوسترول و اسید آنته‌میک می‌باشد.

محل رویش آن در نواحی شمالی ایران، تهران، راه کرج به چالوس و آذربایجان می‌باشد.

محمدبن جعفربن علی برسی گوید: محمدبن یحیی ارمنی بر من حدیث کرده که دربان مفضل بن عمرو بود و مفضل نیز دربان امام صادق(ع) بود، مفضل گوید: امام صادق(ع) به من این حدیث را که داروی پیغمبر است، نقل کرد: این دارو مشابه دارویی است که جبرئیل امین برای موسی‌بن عمران آورده بوده اما در این دارو معالجات و زیاد و کمی می‌باشد که در آن نسخه نبوده است. این داروها از دستورات انبیاء و نایبان ایشان و حکما است. لذا اگر چیزی از آن کم و زیاد شود، یا اگر دانه‌ای بر آن زیاد یا کم گردد، بر اصل دارو نقص وارد شده و فاسد می‌گردد و نفعی از آن دارو نمی‌رسد، زیرا اگر با آنان مخالفت شود، مخالفت خواهند دید.

داروی نامبرده: سیر پوست کنده ۴ رطل ($\frac{1}{4}$/۶۸ مثقال) را در یک دیگ مسی ریخته، روی آن ۴ رطل شیر گاو بریزند و زیر دیگ آتش ملایم و کم روشن کنند تا آن که سیر کاملا شیر را به خود جذب کند. سپس ۴ رطل روغن گاو بر آن بریزند تا آن که روغن هم جذب شیر شده و پخته شود. بعد از آن ۴ رطل عسل بر آن اضافه گردد. سپس آتش، زیر دیگ روشن شود، بعد مقدار ۱/۵ مثقال قراص[1] بر آن ریخته، سپس آن را به شدت به

۱ـ قراص: با کسر قاف در روایات به معنای خورده نان آمده است و با ضم قاف و تشدید را، به معنای بابونه

هم زده، پس از قوام و پخته شدن و مخلوط گشتن، آن را به حالت گرم در یک ظرف سفالی ریخته و سر آن را بسته و زیر جوی یا خاک پاک در ایام تابستان پنهان می‌کنند وقتی که زمستان رسید، در هر صبح به اندازهٔ گردو بزرگ از آن ناشتا می‌خورند که این دوای کامل بر هر مرض بزرگ و کوچک است. این داروی آزمایش شده و معروف نزد مؤمنین می‌باشد.[۱]

در صورت تازه بودن رنگ آبی روشن دارد. ولی بتدریج که کهنه می‌شود، مایل به قهوه‌ای می‌گردد و رسوب می‌دهد.

بوی آن قوی و کافوری و طعمش معطر و سوزاننده است. وزن مخصوص آن در گرمای ۱۵ درجه بین ۰/۹۰۵ تا ۰/۹۱۸ و واکنش آن کمی اسیدی است. این اسانس در اتر حل می‌شود.

بابونه رومی و شیرازی:

بابونه گیاهی است مقوی، ضد درد و تشنج و تب‌بر لذا دم کردهٔ آن در بیماریهای معدی، یبوست، عفونتها، اختلالات قاعدگی، درد دندان، ضعف اعصاب و بد هضمی غذا بکار می‌رود.

در ماههای خرداد و مرداد، گلهای بابونه باید چیده شود و در سایه خشک گردد، سپس آن را دم کرده می‌آشامند ولی خانمهای حامله باید از خوردن آن خودداری کنند.

دکتر گیلود هاوزر غذا شناس نامی جهان، در کتاب رمز شادی و تندرستی در بارهٔ بابونه چنین می‌نویسد: در قرن هیجدهم مرهم گل بابونه را در موم خردل برای رفع و تسکین دردهای دندان و دردهای دیگری استعمال می‌کردند.

مالیدن روغن بابونه نافع مبتلایان به روماتیسم و نورالژی (درد اعصاب) می‌باشد. روش ساخت روغن آن بدین گونه است:

۲۵ گرم گل خشک بابونه را در ۱۲۵ گرم روغن زیتون مخلوط کنند و آن را در تابستان

است و قراصا به معنای آلوبالو می‌باشد.

۱ـ طب‌الائمه، ص ۱۲۹-۱۲۸.

یک ساعت و نیم و در زمستان دو ساعت روی آتش بگذارند، سپس آن را در ظرف سربسته‌ای ریخته، تکان دهند و آن را صاف کنند و ۱۵ گرم کافور هم بدان اضافه نمایند و اگر کافور به آن نریزند، دردهای معده را آرام می‌کند.

دم کردهٔ گل بابونه برای شستن چشم بهم چسبیده و ورم‌دار و برای تنقیهٔ اطفال هم خوب است. یک فنجان از دم کردهٔ گل بابونه، بدون قند در اطاق ضد عفونی کننده است و حشرات و مگس را فراری می‌دهد.

۲۰ گرم بابونه را ۵ دقیقه بجوشانید و با شکر یا قند هر روز آن را بخورید. مخصوصاً برای دخترانی که در قاعدهٔ آنان درد، تشنج و اختلال وجود دارد.

بابونه را با مواد و ظروف مس‌دار، سرب‌دار، سولفات آهن‌دار، ژلاتین، برگ کدو، کنین، تانن و یا املاح نقره‌دار نباید خورد زیرا که با بدن ناسازگار است.[۱]

ترکیبات شیمیایی:

کاپیتولهای این گیاه دارای اسانسی به مقدار ۰/۲۰ تا ۰/۳۶ درصد است. این اسانس در حالت تازه، رنگ آبی تیره دارد که مربوط به وجود ماده‌ای به نام آزولن در آن است. تدریجاً با تأثیر هوا و نور، رنگ آن سبز و قهوه‌ای می‌شود. این اسانس بعلاوه دارای نوعی الکل به نام کامومیلول و اترهای کاپریلیک و فونی لیک آن، مواد تلخ و غیره نیز می‌باشد.

کاپیتولهای بابونه دارای آلکالوئیدی به نام آنته مین، تانن، اسانس، فیتوسترول و همچنین یک گلوکزید بسیار تلخ و اسید آنته میک می‌باشد.

اسانس بابونه به مقدار ۰/۸۰ تا یک درصد در گیاه وجود دارد، از کاپیتولهای آن به وسیله تقطیر یا بخار آب حاصل می‌شود. گلهای بابونهٔ زرد علاوه بر گزانتوفیل و کاروتن (به مقدار کم)، دارای یک مادهٔ رنگی زرد قابل استخراج است.

خواص:

۱ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۵۷.

باز کننده است، غلیظ را لطیف می‌نماید، سستی می‌آورد، گدازنده است، جذب نمی‌کند، ورمهای گرم را فرو می‌نشاند و خوردن آن در مداوای ورمهای سخت داخلی مفید است.[۱]

ادرارآور، عرق‌آور، مقوی معَده، بادشکن، اشتهاآور، هضم کننده غذا، صفرابر، قاعده‌آور، مسکن درد، ضد تشنج و التیام دهنده است. اثر ضد عفونی کننده ضعیف ولی قاطع دارد.

اسانس آن اثر ضد تشنج، بی حس کننده و ضد عفونی کننده دارد. با مصرف آن نیز تعداد گلبولهای سفید خون زیاد می‌گردد. و چون از ترشح و التهابهای چرکین مخاطها، جلوگیری به عمل می‌آورد، از این نظر به‌کار بردن آن در رفع یبوست‌هایی که مواد دفعی آن مخصوصاً در قولون چپ جمع می‌گردد، اثر مفید ظاهر می‌کند.

اگر به شیر نوزادان مقدار کمی از دمکردهٔ کاپیتولهای گیاه افزوده شود، دل پیچه‌های ناشی از آماس و حالات تشنجی کودک رفع می‌گردد.

از گرد گلهای این گیاه می‌توان به صورت پاشیدن بر روی عضو، اثر مفید در رفع اگزماهای مرطوب و دردناک و کچلی کودکان به دست آورد.

جوشانده کاپیتولهای گیاه، برای شفاف و طلایی رنگ کردن موهای بور و بور کردن موهای بلوطی بکار می‌رود و از این نظر نیز شهرت جهانی دارد. این جوشانده علاوه بر تغییر رنگ مو، اثر ضد عفونی کننده و رفع انگلهای پوست سر نیز دارد. عصاره حاصل از کاپیتولهای این گیاه برای ضد عفونی کردن مخاط دهان و لثه‌ها پس از دندان کشیدن و پماد آن برای جلوگیری از آلودگی زخم‌ها و بهبود جوشها، سوختگیها، جراحات، خراش و همچنین ترک پوست و نظائر آن بکار می‌رود.

بابونه. اشتهاآور و التیام دهنده زخمها است و از آن در طب عوام استفاده به عمل می‌آید. دانه‌اش (میوه) دارای یک ماده روغنی تلخ با اثر مسهلی است.

بابونه از مقوی‌های تلخ به حساب آمده است. مقوی معده، تب‌بر، تسکین دهندهٔ درد

۱- قانون در طب بوعلی سینا، ج ۲، ص ۸۴.

و ضد باد شکم می‌باشد. مصرف آن در دردهای عصبی ناحیه کمر در موقع گریپ، سردرد، سردردهای یک طرفه و دردهای عصبی صورت، اثر تسکین دهنده دارد. ولی در هر حال باید توجه نمود که اگر مقدار زیادی بکار رود یا محلولات غلیظ آن مصرف شود، ایجاد حالت استفراغ می‌کند.

از بابونه برای دفع کرم، رفع زردی و هیستری نیز استفاده به عمل می‌آید. از استعمال خارج نیز، حمام آن اثر نیرو دهنده دارد و مخصوصاً برای اطفال مفید است. محلولات آن موهای بدن را روشن‌تر و در عین حال شفاف می‌کند. اسانس بابونه اگر در مفاصل، به محل دردناک آن مالیده شود، اثر تسکین دهنده ظاهر می‌کند.

روغن بابونه که از کاپیتولهای آن در روغن خشخاش به دست می‌آید، به صورت مالیدن برای رفع دردهای روماتیسمی بکار می‌رود.

دم کردهٔ ده تا بیست گرم گل بابونه در یک لیتر آب برای عفونتهای دردناک یا میتلایان به اختلال قاعدگی مفید است. خانمهایی که حامله هستند از مصرف آن خودداری کنند.[۱]

در مورد نقرس باید محل درد را با روغن بابونه مالش دهند.[۲]

مبتلایان به سوء هضم می‌توانند مقدار ده تا بیست گرم گل بابونه را در یک لیتر آب دم کرده با هر غذا دو فنجان مصرف کنند، برای کندی عمل روده‌ها، یبوست و عفونتهای دردناک مؤثر است، با برگهای آن بابونه پلو می‌پزند.[۳]

بابونه گیاهی است مقوی، ضد کرم و نیروبخش.[۴]

خوردن دو تا پنج قطره روغن بابونه دردهای معده را آرام می‌کند.[۵]

بابونه حشرات را از زمین دور می‌کند.[۶] در میان کردها دمکردهٔ بابونه را برای سردرد، سرماخوردگی، دفع تب و درد به مصرف می‌رسانند.[۷]

بابونه از مقوی‌های تلخ به حساب آمده اثر مقوی معده، تب‌بر، تسکین دهندهٔ درد،

۱ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۵۳.
۲ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۸۳.
۳ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۵۳.
۴ـ همان، ص ۵۱.
۵ـ همان، ص ۴۵.
۶ـ همان، ص ۵۳.
۷ـ طب سنتی در میان کردان، صدیق صفی زاده.

سردردهای یک طرفه و در دردهای عصبی صورت، اثر تسکین دهنده دارد. از بابونه برای دفع کرم، رفع زردی و هیستری نیز استفاده می‌شود.[1]

دمکردهٔ گل بابونه مقدار ۲۰ گرم در یک لیتر آب جوش مدت سی دقیقه به شکل محلول و کمپرس برای شستن چشم مخصوصاً وقتی که پلک جوش می‌زند و یا ورم ملتحمه پیدا می‌شود شستشو می‌دهند.[2]

اگر گل و برگ بابونه را با آب در اتاق بجوشانند هوا را ضد عفونی می‌کند. قسمت مورد استفادهٔ این گیاه شاخه‌های گلدار آن است و باید شاخه‌های آن که خشک شده باشد به مقدار پانزده تا چهل گرم در یک لیتر آبجوش مدت ده دقیقه دمکرده میل کنند.[3] مبتلایان نورالژی اگر روغن بابونه را به جاهای دردناک بدن خود بمالند درد آنها آرام خواهد شد.[4]

صور داروئی:

دم‌کرده ۲ تا ۳ قاشق سوپخوری گلهای گیاه (کاپیتولها) در ۳ فنجان آب، برای مصرف ۲ تا ۳ مرتبه در روز، مخلوط گرد کاپیتولهای گیاه با قند به مقدار ۴ تا ۶ کاسه در ۲۴ ساعت؛ جوشاندهٔ ۵۰ تا ۱۰۰ گرم آن در یک لیتر آب برای تغییر رنگ موی سر (مدت جوشاندن در آب باید ۲۰ دقیقه باشد)، استفاده می‌شود. جوشاندهٔ نسبتاً غلیظ آن برای شستشو، بهبود و التیام زخمها و غده‌ها مفید است.

دمکرده ۵ تا ۱۰ در هزار (یا ۱۰ تا ۱۲ کاپیتول در یک لیتر آب)، جوشانده ملایم ۵۰ در هزار گیاه کامل به مقدار یک فنجان صبح ناشتا نیم ساعت قبل از غذا، گرد کاپیتولها به مقدار ۰/۵۰ گرم به عنوان مقوی معده و مقوی بادشکن و یک تا ۸ گرم به عنوان تب‌بر، جوشانده ۵۰ در هزار برای تهیه لوسیونها در استعمال خارج استفاده می‌شود.

محل رویش:

۱ـ گیاهان دارویی، ج ۲، ص ۲۰۴-۲۰۱.
۲ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۵۴.
۳ـ همان، ص ۷۲-۵۲.
۴ـ همان، ص ۵۵.

این گیاه در بعضی از نواحی شمالی ایران و همچنین در کونک واقع در شوشتر می‌روید.[۱]

بابونه در نواحی شمالی ایران، نقاط مختلف اطراف تهران، راه کرج به چالوس، گچسر، دامنه‌های خشک گلپایگان، مرند، یام، اشنوه، تپه‌های بند در آذربایجان و همچنین نواحی خشک مغرب ایران می‌روید.[۲]

ناسازگار:

گردو، گنه گنه، تانن، املاح نقره، املاح جیوه و سرب، سولفات آهن و ژلاتین می‌باشد.[۳]

نسخه جهت رفع درد مفاصل:

گل بابونه خشک ۱۵۰۰ گرم.

اسانس تربانتین ۱۲۵ گرم.

ابتدا بابونه را خرد کرده در مقدار کافی آب، باز می‌کنند. سپس اسانس تربانتین افزوده، مخلوط را به هم می‌زنند و صاف می‌کنند. با جدا کردن اسانس که در سطح آب محلول صاف شده قرار می‌گیرد، مایعی به رنگ آبی روشن به دست آید که از آن به صورت مالیدن در مفاصل جهت تسکین درد استفاده می‌شود.

* بابونهٔ رسمی

در کتب طب سنتی با نام هانه، بابونه، بابونهٔ صغیر و اقحوان صغیر و در بازار به نامهای گل بابونه و بابونهٔ رسمی و در برخی کتب به نام بهار معرفی شده است.

به فرانسوی camomille dallemagne,petite,petite_camomille

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص ۱۸۶.
۲ـ همان، ص ۱۶۸.
۳ـ همان، ص ۱۶۳.

گیاهی است از خانواده compositae تیره فرعی radiae

و نام علمی آن mctricaria_chimomillal

گیاهی است یکساله با قدکوتاه، و بلندی آن حداکثر تا یک متر، با برگهای سبز بریده شده بسیار نازک شبیه برگ شبت، و گلهای آن خیلی کوچک شبیه به داودی‌ها chrgsahthemes و یا شبیه انواع دیگر بابونه‌ها anthemis است. که در یک طبق مدور کوچک قرار دارد و هر طبق دو نوع گل دارد، گلهای سفید که در قسمت خارج دایره و کمی متمایل به طرف پایین و آویزان وگلهای زرد مایل به قهوه‌ای یا زردکه در وسط دایرهٔ مرکزی قرار دارند و بسیار معطرند.گلها در طول فصلهای بهار و تابستان می‌رسند.[۱]

* بابونهٔ کبیر

تعریف:

علفی است به رنگ سفید و نازک که از یک وجب تا یک دست بلند می‌شود سپس شاخهائی کوچک در آن می‌روید که دارای برگ کوچک وکمی دراز، گل آن کوچک و بویش مقداری تیز، گل آن از وسط زرد وکناری‌ها سفید می‌باشد. تذکر آن که از بابونهٔ مطلق، گل بابونه مراد است.

بابونهٔ گاوی را به عربی: اجداق المرض، عین البقر، عرار، خبزالقراب یا بابونه گاو چشم. به مصری: کرکاش. به مغرب: شجره مریم. به موصل: شجره کافور. به افریقه: کافوریه، رجل الدجاجه. به یونانی: اوبیانس. به سریانی: قرایبون، فشا، کرکیش. به عبرانی: فیقالفا می‌نامند.

یکی از انواع بابونه است که گل آن بزرگ است.[۲]

بابونج: آن اسم به هر دو نوع نبات اطلاق می‌شود. anthemis . hobilisl

هر دو سفید رنگ composita matiaearia chamomilla

۱ـ معارف گیاهی، ج ۵، ص ۱۰۳.

۲ـ لاثانی لغات الادویه.

بابونه را به انگلیسی عرفی german chamomile

به فرانسوی عرفی camomile d allemagne

محل رویش در شمال هند، پاکستان، ایران و اروپا روئیده می‌شود.

آقای سیب ثهورپ جواله ازدیسقوریدس آن را به نام anthemis chia نوشته است. و در بعضی کتابها بابونه به نام matricaria chamomilla ذکر شده. البته از خیلی از گیاهان نیز با این اسماء نام برده می‌شوند. دانشمند یونانی تهیوقراستوس آن را به اسم flowers of anthemon نوشته است در هند این گل از ایران و شمال هند وارد می‌شود و آنها را به نام anthemis nobis می‌شناسند لکن از اروپا همین نوع که گل آن خیلی بزرگ است وارد می‌شود. درکتاب سنسکرت از این گیاه و فائده آن ذکر شده است در هند این گیاه به واسطه اطبای مسلمین معرفی شده است.

اسم بابونه از نام یکی از روستاهای عراقی که نام آن بابونه است و در آنجا این گیاه زیاد می‌روید گذاشته شده است و لکن آن را در عربی مقاح الارض و شجره الکافور می‌گویند. این را منبهه ملطق نوشته‌اند.

گیاهانی به نام chrycanthemvm,coronarium linn به اردو: گل داوودی. به سنسکرت: جیکاتا، چی کیکا. و centipeda orbicularis lour که در هند و در بعض ممالک دیگر می‌روید، بدل و مشابهه بابونه است.[1]

درکتب طب سنتی با نامهای «اقحون» و «اقحون کبیر» و «بابونهٔ گاوی» و «کرکاش» و «کرکیش» نامبرده می‌شود.

به فرانسوی pgrethre parthehium, grande_camomike

و به انگلیسی feverfew,whitewort,parthenium

نامیده می‌شود. گیاهی است از خانواده compositae تیرهٔ فرعی pediae نام علمی آن: chrgsanthemum parthiumt bernh

مشخصات این گیاه:

۱ـ فارماکوگرافیا ص ۲۷۴ـ۲۷۷.

گیاهی است دو ساله و چند ساله، بلندی ساقهای آن تا ۷۰ سانتی متر نیز می‌رسد. معمولا به علت گلهای زیبایی که دارد در باغها کاشته می‌شود، برگهای آن متناوب و سبز با بریدگی شبیه برگهای داودی است و معمولا در اثر بریدگی به سه قسمت عمده تقسیم می‌شود: گلهای آن به صورت گروهی در یک طبق مجتمع، اطراف و دور طبق را گلهای سفید، وسط آن را به شکل دایره‌ای گلهای زرد طلایی بسیار زیبا تشکیل داده است.

این گیاه در آسیای صغیر و اروپا می‌باشد. ولی در سایر مناطق نیز وارد شده است. در ایران در مناطق شمالی در گیلان لاهیجان و مازندران و در آذربایجان در تبریز به طور خودرو می‌روید گیاهی است که از تمامی اعضای هوایی آن عطر قوی بابونه استشمام می‌گردد.

کاربرد آن به عنوان ضد اسپاسم برای تسکین تب مصرف می‌شود.[1]

بابونه را به عربی: بابونج، بابونق، زهر الملک، حبق‌البقر، خبزالقراب، تفاح الارض. به یونانی: ماماليون، انتامیس. به سریانی: قوبلا. به مصری: کرکاش. به اندلسی: سقار. به افریقایی: رجل الدجاج. به فارسی: گرهانک. به هندی: سونهل، سوناموتی. به انگلیسی: گل camomile flower به لاتینی: گل را amthemedis feoris و نبات را anthimedis noleis می‌نامند.

ترکیبات شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی بابونهٔ رومی دارای اسانس روغنی آنته‌من anthemene یک گلوکوزید تلخ، آنتمیک اسید و یک آلکالوئید به نام آنتمین anthemine است. و بررسی دیگری نشان می‌دهد که حدود ۲۵٪ درصد اسانس روغنی و ۱۹٪ سولفور در آن وجود دارد. که بوی آن کافوری قوی و طعم آن تلخ و سوزاننده و معطر است.[2] بابونه برای التیام زخمها، رفع اختلالات هاضمه، معالجه اولسرها و از نظر تأمین سلامتی زنان، به عنوان مسکن و آرام بخش محسوب می‌شود.

۱ـ کتاب معارف گیاهی، ج۵، ص ۹۵.

۲ـ همان، ص ۱۱۶.

گیاه بابونه صغیر دارای اسانس روغنی فرّار است. و در این اسانس در حدود ۳.٪ از نوعی گلیکوزید وجود دارد و خاصیت آن ضد اسپاسم، و اگر مقدار زیادی خورده شود، موجب فلج شدن عضلات نرم و صاف می‌شود.

بابونه صغیر دارای خاصیت ضد اسپاسم است که مربوط به وجود مادهٔ آپیژنین یا مربوط به آپی‌ئین و متوکسی کورمارین است که در آن یافته می‌شود.

بابونه‌ای که در لهستان روییده مورد تجزیه و بررسی قرار گرفته است و از آن در حدود ۰/۴۶ ، ۰/۶۷ درصد اسانس گرفته شده است که مقدار مادهٔ آزولن محتوی اسانس ۴/۵۲ ، ۷/۹۵ درصد بوده است.

در گزارش مطالعات دیگری آمده است که: اسانس روغنی فرّار بابونهٔ صغیر دارای آزولن ایزوآمیل، ایزوبوتیل و ترکیبات الکلی دیگری نظیر استرهای باآنژلیک اسید و تیگلیک اسید می‌باشد و به علاوه در اسانس بابونه صغیر آنتمیک اسید و تانن و مالیک اسید مشخص شده است "یونگ کن".

کاپیتولهای بابونه دارای آلکالوئیدی به نام anthenine تانن فیتوسترول و یک کلوگزید تلخی به نام اسید آنته میک ahthemiqoe است. اسانس آن به مقدار یک درصد در گیاه وجود دارد و از تقطیر بخار آب بدست می‌آید و رنگ آبی روشن دارد و به تدریج کهنه می‌شود و رنگ آن تیره و رسوب می‌نماید.

خواص:

جوشانده: یک تا دو گرم از گل‌های خشک بابونه را در یک لیتر آب جوشانده جهت دفع کرم هر روز صبح ناشتا یک فنجان میل می‌کنند.

دمکرده آن، جهت دفع کرم مصرف می‌شود وبرای رفع ناراحتی‌های معده و روده یا دردهای قاعدگی زنان است.

جوشانده خوراکی برای رفع میگرن و نورالژی ویا محلول حمام برای رفع ناراحتی‌های معده و روده تهیه می‌شود.

برای تهیه محلول التیام دهندهٔ زخم و لوسیون ضد چرک و محلول حمام نیز از آن استفاده می‌شود.

دم کرده برای رفع حالت افسردگی و دم کرده برای استعمال خارجی در مورد ورم پلک‌ها بکار می‌رود.

جوشانده برای تقویت موی سر و دادن رنگ روشن به آن، دو مشت گل بابونه در یک لیتر آب.

از گل بابونه به صورت دمکرده و جوشانده؛ یک نوشابه قوی به وجود می‌آید.[۱]

نورالژی، میگرن، ورم پلک‌ها، رنگ سر و دفع کرم، ناراحتی‌های معده وروده، افسردگی، قاعدگی زنان.

باز کننده است، غلیظ را لطیف می‌نماید، سستی می‌آورد، گدازنده است با کمی جذب یا به طورکلی جاذب نیست. ورمهای گرم را فرو می‌نشاند و خوردن آن در مداوای ورمهای سخت داخلی مفید است.[۲]

روش تهیهٔ گرد بابونهٔ رومی: گل بابونه را به مقدار مورد نظر در گرم‌خانهٔ ۲۵ درجهٔ سانتی گراد می‌خشکانند و نرم ساییده از الک ابریشمی نمرهٔ ۱۲ می‌گذرانند. این گرد مانند تقویت کننده‌های معدی است.

عرق گل بابونه: گل بابونه را در ۶ واحد آب در حمام ماریه تقطیر می‌کنند تا ۴ واحد مقطر به دست آید و این عرق اساس تهیه لوسیونهای محرک قرار می‌گیرد. مقدار خوراک آن ۱۰۰-۲۵ گرم است.

دم کردهٔ بابونه رومی: ۵ گرم گل بابونه را در ۵۰۰ گرم آب جوش دم کرده و صاف می‌نمایند. این دم کرده برای تقویت معده استعمال می‌شود.

عصاره بابونه: گل خشک بابونه واحد و آب جوش ۸ واحد. گلها را نیم کوب کرده در ۶ جزء آب مدت ۱۲ ساعت دم می‌کنند. این عصاره مقوی معده و قاطع تب است.

۱ـ صد گیاه و هزار درمان، ص ۵۲ـ۴۹.

۲ـ قانون در طب، بوعلی سینا، ص ۸۴.

شربت بابونه مقوی است.

روغن بابونه با روغن زیتون: در موارد قولنجها، باد و نفخ به شکم می‌مالند که بسیار مؤثر است.[1]

از نظر طبیعت گل بابونه طبق نظر حکمای طب سنتی، مانند سایر بابونه‌های گرم و خشک است. و از نظر خواص معتقدند که شبیه بابونه صغیر است. لطیف کننده، تحلیل برنده، مقوی دماغ، اعصاب و نیروی جنسی انسان است.

قاعده آور و ترشح شیر را افزایش می‌دهد و برای دفع سردرد و تحلیل ورمها و خردکردن سنگ مثانه مفید است. در موارد قطره قطره ادرار کردن و بند آمدن و کم بودن ترشحات و عادت ماهیانه نافع است. بخور دم کرده آن با سرکه برای چشم و کاهش درد آن خوب است. جویدن آن برای التیام زخمهای دهان مفید است. و دود سوختهٔ آن برای فرار حشرات مؤثر است. مقدار خوراک آن تا ۱۵ گرم است.[2]

بابونه به طور کلی به دو نوع گیاه گفته می‌شود که هر دو از یک خانواده ولی از دو جنس متفاوت می‌باشد. در فارسی یکی را بابونه رومی یا بابونه به نام علمی anthemis nodilis و دیگری را بابونه رسمی یا بابونه صغیر و به طور کلی گل بابونه به نام علمی matricaria_cnomomilla می‌نامند.

لذا به طور کلی به هر دو بابونه chamomilla گفته می‌شود.

منتها یکی را بابونه آلمانی یاهنگری germah_chmohile با نام علمی motricayia chamomilla و دیگری را بابونه رومی یا انگلیسی romah chmomile یا ehglish_chamomile با نام علمی anthemis nohilis نام می‌برند. هر دو گیاه دارای اسانس روغنی به رنگ آبی روشن می‌باشند که ترکیب شیمیایی آنها متفاوت است ولی از روزگاران کهن هردو اسانس در درمان بیماریهای مختلف تقریباً با اثر مشابهی به کار برده می‌شدند. طبیب یونانی dioscorides و طبیعی‌دان ایتالیایی pling بابونه را برای انواع سردردها و ناراحتیهای کلیه، کبد ومثانه تجویز و توصیه می‌کردند.

۱ـ معارف گیاهی، ج ۵، ص ۱۱۹.
۲ـ معارف گیاهی، ج ۵، ص ۱۱۷.

در قرن نوزدهم در امریکای شمالی ضماد بابونه را برای التیام سریع زخم و جلوگیری از ایجاد قانقاریا به کار می‌بردند و برای رفع سوء هاضمه و درمان مالاریا و گرفتگی‌های عادت ماهانه و افزایشِ ترشحات عادت ماهانه و خلاصه برای غالب ناراحتیهای زنانه در ارتباط با زایمان و جلوگیری از زایمان زود رس و درمان زخمهای نوک پستان توصیه می‌نمودند. و در حال حاضر در آمریکای شمالی از پرفروش‌ترین گیاهان دارویی است. به صورت بابونه خالص و با مخلوطی از بابونه و چند گیاه مناسب دیگر در بازار عرضه می‌شود.[۱]

از عصارهٔ گلهای تازه بابونه که شامل اسانس فراوانی است برای ضد عفونی کردن مخاط دهان و لثه‌ها پس از کشیدن دندان و در موارد جراحی‌های دهان استفاده می‌شود. از جوشاندهٔ گلهای آن برای شفاف کردن رنگ موهای بور و برای بور کردن رنگ موهای بلوطی استفاده می‌شود.

از ضماد آن برای نرم کردن ورمهای سفید استفاده می‌شود و جوشاندهٔ غلیظ‌تر گلهای آن برای شستشو، ضد عفونی و التیام زخم بسیار مؤثر و مفید است.

برای تهیه روغن بابونه صغیر در حدود ۴۵۰ گرم گل بابونه را گرفته و با حدود ۲ کیلو گرم روغن زیتون یا روغن کنجد مخلوط می‌کنند. اگر این مخلوط را ۴۰ روز در آفتاب بگذارند آماده مصرف است.

قطره‌ای از این روغن در گوش برای تسکین درد گوش بسیار نافع است و مالیدن این روغن برای لقوه، پیچیدگی عصب و ورم قسمت سوزان بدن، مقعد، رکتوم و سفتی رحم و تسکین درد و روماتیسم نافع است و برای نرم کردن ورمهای سخت نیز مفید است. اگر چند قطرهٔ آن در بینی ریخته شود برای بی‌خوابی افراد پیر مؤثر است.[۲]

بابونهٔ صغیر یا بابونه در اغلب مناطق چین، جاوه و ژاپن کاشته می‌شود، و در نواحی اروپا و آسیا به طور خودرو می‌روید و کاشته می‌شود. در ژاپن خشک شده آن را با چای دم کرده و به عنوان بادشکن "کاریونه و کیمورا" و معرق می‌خورند.

۱ـ همان، ج ۵، ص ۱۱۱-۱۱۰.
۲ـ همان، ص ۱۰۷.

و در هندوستان از گلهای خشک آن به عنوان محرک، رقیق کننده، محلل ورم و تومور، بادشکن و در موارد ضعفهای اساسی نظیر ضعف هاضمه، هیستری و همچنین برای تسکین تبهای نوبه‌ای استفاده می‌شود. اسانس در استعمال خارجی در موارد روماتیسم و همچنین از بین بردن نفخ و کولیک به کار می‌رود. خوردن دم کردهٔ گل بابونه موجب افزایش ترشحات صفرا می‌شود.[۱]

همدرد آن را در نسخه امراض مختلف مورد استعمال قرار داده است.

تعریف: ۱ـ دوایی آب زن ۲ـ ضماد سنبل الطیب ۳ـ معجون فلاسفه ۴ـ معجون فوتنجی می‌باشد.

خواص: ۱ـ برای اوراء حیض، کمی حیض را باز می‌کند نیز درد را در آن حالت تسکین می‌دهد.

۲ـ ورم معده، جگر، روده‌ها، رحم را تحلیل می‌کند.

۳ـ اعصاب را قوت می‌دهد، ماده تولید را زیاد می‌کند، کلیه و مثانه را قدرت می‌دهد، از کثرت بول جلوگیری می‌کند، درد مفاصل و کمر را مفید است، غذا را هضم می‌کند، اشتهای به خوراک را زیاد می‌کند.

۴ـ درد معده و جگر را خوب می‌کند، سکسکه را دور می‌کند، در تب بلغمی مفید است.[۲]

بوی آن خواب آور است و حشرات از آن فرار می‌کنند و همچنین مالیدن یا شستن اعضای تناسل از آن باه را قوت می‌دهد. گل بابونه آلمانی $\frac{1}{4}$٪ روغن دارد و شیره anthemic acid از آن استخراج کرده‌اند. و جوهری به نام anthemiden در آن می‌باشد که در الکل، اتر، کلورفورم حل می‌شود. البته در اسید سرکه acid acetic حل می‌شود.

ریشه این گیاه مقوی‌تر از آن بوده مقدار مصرف آن ۵ گرم می‌باشد. ریشهٔ آن با شراب حلال و عسل بسیار محرک باه است.

همچنین گل بابونه راکه در روغن زیتون خیس کرده که چهار برابر وزن خودش باشد

۱ـ همان، ص ۱۰۴.

۲ـ همدرد، ص ۱۳۱-۱۹۲-۲۷۸-۲۷۹.

و در آفتاب بگذارند و هفته‌ای یک مرتبه روغن آن را تجدید کنند یا این که آن را با مقداری آب بجوشانند تا آب بخار شده روغن بماند بعد صاف کنند روغن به دست می‌آید. این روغن ورم را فروکش می‌کند و زخمهای چرکی و آبکی را خشک می‌نماید. و ترک پوست بدن را با این روغن بمالید خوب می‌شود.

این بابونه فرنگی یا روسی را در ایران بابونه شیرازی می‌گویند. دارای خاصیت مقوی، ضد درد، نیروبخش، ضدتشنج، تب‌بر و کرم کش است. و اعصاب را آرامش می‌دهد و عمل هضم را آسان می‌کند.

اگر روغن بابونه را به محل درد اعصاب یا روماتیسم بمالند درد را تسکین می‌دهد. خوردن دو تا پنج قطره روغن بابونه دردهای معده را آرام می‌کند. و اگر خشک شدهٔ بابونه را در یک فنجان آب مدت ۱۰ دقیقه بجوشانند، سپس ۱۰ دقیقه هم دم کنند و صبح ناشتا یک فنجان و ظهر و شب هم نیم ساعت قبل از غذا یک فنجان بدون قند بخورند. و بهترین دارو برای تنقیه اطفال و کودکان خردسال است[1] به گفته پروفسور لهامو و دکتر لئونس کارلیه فرانسوی.

بابونه یا آقطی: بابونه را در کوفته، پلو، آش و سایر غذاها بکار می‌برند و گلهای آن دارای خاصیت زیر می‌باشد:

مقوی معده و مسکن دردهای آن می‌باشد و خوردن آن موجب زیاد شدن گویچه‌های سفید خون می‌باشد، گل آن را مانند چای دمکرده بنوشید این دمکردنی التهاب معده را از بین می‌برد.

برگ بابونه لطیف و زود هضم است و مقوی دماغ، عصب، شهوت و ضد سم و مدر ادرار، شیر زنان را زیاد می‌کند و سردرد را تسکین می‌دهد و آبریزش بینی را از بین می‌برد. جهت ورم ملتحمه چشم مفید، بادشکن بخصوص محلل ورمها می‌باشد، یرقان، تنگی نفس، درد سینه و کبد و کیسه صفرا را باز می‌کند، برای باز شدن عادت ماهانه زنان و رحم و تحلیل ورم سودمند است و همچنین ورم بیضه و گهای مثانه و خارج کردن

۱ـ مجموعهٔ طب سنتی و گیاهی، ص ۵۴.

مشیمه (پرده‌ای که جنین در آن است) و رفع عفونت و سودا و بلغم و تبهای عفونی و قولنج روده است، برای باز شدن قاعده نشستن در آب جوشانده بابونه هم مفید است.[۱]

بابونه وحشی بیشتر به عنوان ضد التهاب و گند زدا مصرف می‌شود. خاصیت ضد اسپاسم و معرق ملایم هم دارد.[۲]

ترکیبات و اثر: اسانس فرّار موسیلاژ و یک ماده ضد اسپاسم.

مصرف خوراکی: معمولا به شکل تیزان به کار می‌رود.

برای اختلالات معدی همراه با درد، دیر هضمی، اسهال و تهوع و بندرت برای التهاب مجاری ادرار و قاعدگی دردناک مصرف می‌شود. (بابونه گاوی) گرد این گیاه را روی زخمهای دیر التیام پذیر، بثورات پوستی و عفونتهایی نظیر جوش، کورک، تبخال می‌پاشند.

همچنین برای بواسیر و التهاب‌های دهان، گلو و چشمها مصرف می‌شود.

بابونه رومی ترکیبات و اثر: اسانس فرّار و مواد تلخ، اثر آن همانند بابونه گاوی است خاصیت ضد التهاب آنتی سپتیک، ضد اسپاسم و بهبود دهنده اشتها دارد. مصرف مقدار زیاد آن استفراغ و سرگیجه می‌آورد.

مصرف آن مانند بابونهٔ گاوی است. برای تسکین دردهای قاعدگی سودمند است.

خواص درمانی آن: در تحفه حکیم مؤمن می‌نویسید: محلل و مفتح و مدر بول و حیض و عرق در جمیع اجزاء دماغ و اعصاب است.

و جهت تنقیه سینه و درد سر و امراض دماغی و تحلیل بقایای ریاح گوش و درد جگر و مقعد و رحم و احتباس حیض و شاش بند و اخراج سنگ مثانه و تسکین درد و جگر و یرقان و قولنج معده مفید است.

ریشهٔ آن قوی‌تر از گل آن بوده، طلای آن جهت تب لرز، بلغم و ادرار و عرق نافع است. بابونه از مقوی‌های تلخ، بادشکن، ضد درد و تشنج، تب بر، کرم کش و مسکن

۱ـ همان، ص ۵۵.

۲ـ گیاهان دارویی، پروفسور هانس فلوک، ترجمه دکتر محمد رضا توکلی صابری و دکتر محمد رضا صداقت.

است.

مصرف گل آن برای دردهای عصبی ناحیه کمر در موقع گریپ و سردردهای یک طرفه و دردهای عصبی صورت فوق العاده مفید است.[۱]

بابونه که به فرانسه «کامومیلَ» خوانده می‌شود، از یک لغت یونانی که معنی سیب را می‌دهد اقتباس گردیده است.

بابونه دو نوع است و هر دو نوع آن دارای خاصیت صد عفونی کننده، و روغنی پس می‌دهد که بسیار معطر است. قسمت مهم گل بابونه در وسط قرار گرفته و رنگش زرد است. با گل بابونه می‌توان موی سر را به رنگ طلایی در آورد. جوشانده بابونه برای تشنجات معدی و ناراحتی‌های جهاز هاضمه مفید است.

بابونه داروئی است مقوی، تب‌بر و ضدکرم. دم کرده آن برای افرادی که مبتلا به سوء هضم هستند و خانمهائی که دچار اختلال قاعدگی شده‌اند، نافع است.

جوشانده بابونه برای بیماریهایی از قبیل انسداد لوله طحال و سردرد مفید است. بابونه برای مبتلایان به روماتیسم و نورالژین نیز مفید است. برای تهیه پماد بابونه مقدار ۲ گرم گل خشک بابونه و ۱۵ گرم روغن زیتون مخلوط کرده و آن را مدت یک ساعت ونیم الی دو ساعت روی آتش داغ کنید و در شیشه بریزید وسپس صاف شود و مقدار ۲۰ گرم کافور به آن بیفزائید، پماد به دست می‌آید. جوشانده گل بابونه به شکل محلول و کمپرس برای درمان اورام ملتحمه چشم نافع است. برای دفع پشه و مگس و حشرات مقداری گل بابونه بجوشانند.[۲]

۱ـ راز گیاهان شفابخش، ص ۲۵۴.

۲ـ کتاب خواص میوه‌ها و خوراکیها، داروهای گیاهی، ص ۸۱.

* بابونهٔ وحشی

تعریف:

در کتب طب سنتی با نامهای عربی آن «اقحوان» و «عین القط» آمده است. به فرانسوی camomille sauvage و anthemisdes champs و به انگلیسی wicdchamomile گفته می‌شود.

گیاهی است یک ساله و کوچک، بلندی آن در حدود یک وجب، برگهایی مانند بابونه معمولی تقسیم شده و نواری است. در طبق گل این گیاه دو نوع گل یکی به رنگ زرد و دیگری با زبانها و به رنگ سفید وجود دارد، این گیاه در آذربایجان غربی و در جنوب غربی ایران، در شهبازان و در اطراف ازنا و در دامنه‌های نزدیک دهلران دیده می‌شود.

این گیاه عطر ضعیفی دارد و آشفتگی ایجاد نمی‌کند، ولی طعم آن بسیار تلخ است. از نظر ترکیبات شیمیایی، در گلهای این گیاه مادهٔ آنته میک اسید مشخص شده است. از نظر طبیعت گرم و خشک و از نظر خواص درمانی، گیاهی است که برای ضد عفونی و التیام زخم مفید است. و ضمناً تب‌بر می‌باشد.

* باد آورد

تعریف:

گیاهی خاردار از تیرهٔ مرکبات و از دستهٔ لوله گلی‌ها و از جنس خار تاتاری می‌باشد. این گیاه یکساله است.

بادآورد را شوکة بیضاء: خارسفید می‌نامند و شبیه به خارخلشلک ولی سفیدتر است و خار بلندتری دارد. برگ بادآورد به برگ هل شبیه ولی نازک و سفیدتر است. ساقه بادآورد گاهی به دو متر می‌رسد. گلش ارغوانی رنگ و دانه‌اش به دانه کاجیره شبیه، ولی گردتر از آن است.

برگ آن شبیه به برگ حماما یا خامالادون سفید ولی باریک و سفیدتر از آن می‌باشد. گل آن فرفیری و تخم آن شبیه به تخم قرطم است. می‌گویند تحقیق آن است که ساقهٔ بادآورد، سفید و ریشهٔ آن اندکی پُرز دارد، گل آن سفید و اطراف آن سه خار نرم و نازک به قدر سوزن و متصل به میان شاخه‌های آن و ثمرهٔ آن به شکل دکمه اندک طولانی است و اگر گیاه آن به سبب سبکی‌اش خشک گردد، باد او را کنده و پراکنده می‌نماید.

گیاهی چند ساله، دارای ساقه‌های خوابیده، بسیار منشعب و پوشیده از خارهای کوچک است. برگهای ۳ برگچه‌ای باریک و نوک تیز دارد.

و به سریانی ساناحور و کاِقوکیاحورا و به یونانی اقتنالوقی و اقطالوفی و به عربی شوکةالبیضا، خار سفید می‌نامند ومؤلف جامع تمیمی آن را عصفری می‌داند و به هندی جودساودهماهایش می‌گویند.

طبی: fagonia arabica

عرفی: volutarella divaricate

باد آورد: شوکة البیضاء، به ترکی قالغان، به فارسی (بادآورد) کنگر، درمان فقرا و به عربی نیز شکاعا می‌گویند. به قدر دو ذرع.

آقای زانون zanon در سال 1846 ماده تلخ به نام رچلین aelei llieinاز آن استخراج نموده است و از تقطیر با آب ۱/۱۰ روغنی فرّار به رنگ سبز تند از آن حاصل شده. و achilliec acid را به نام aconitic acid می‌شناسند. در آن مقداری قلیل رزین، تانن، صمغ و تمکیات مختلف مثلاً در مصر یک نوع achillea برنجاسف به نام بربرا استعمال می‌شود در اروپا و شرق درختهایی از این نوع را نشاط آور، مقوی، مدر حیض، علاج بواسیر، استعمال می‌کنند نوعی برنجاسف به نام artemesia mochata,genepi blanc که بوته بلندی است و آن عطر و اثر معرق و التیام والتحام دارد. در شهر انگارین، سویسرا روغنی فرّار به نام esprit de iva از آن استخراج می‌کنند برای استعمال داخلی هر یک اونس از artemesia millifolliua جوشانده در قسمت آب که از آن ۶ اونس باقی بماند، بعد از محلول باقی مانده یک اونس هر ساعت استعمال می‌شود.

در اواخر این عصر در امریکا این گیاه بطور دارو معرفی شد، و مقوی و مشابه زهار استعمال می‌شود. و مثل منهیات دیگر و رحمی نافض تب لرزه مفید است. دوای آن مناسب برای زیاد کردن اشتهای خوراکی و تنظیم و هضم و حالت مرض بدهضمی می‌باشد.

ـ نحاسف در اصطلاح علمی: achillea millefolium

انگلیسی: yarrow nose bleed

فرانسوی: herbe aut charpentiers miepefeuicce

در جنوب هیمالیا پیدا می‌شود. نیز در باغها کشت می‌شود. انواع مختلف این درخت در طب از تاریخ قدیم مستعمل بوده، دیسقوریدس آن را قابض و مورث حیض گفته است. و به قول سلیتی اول دارو هست که برای معالجه زخم معرفی شد، و صاحب کتاب اسم مربی آن را قیصوم و ابن سینا در باره آن گفته که جالینوس می‌گوید: گال برنجاسف خیلی معروف‌تر از افسنیتن است وآن را در فارس برنجاسف می‌گویند که آقای stoch آن را به اسم علمی artemisia santolina linn بیان کرده است. اسم دیگر فارسی آن درخت بومادران است. در ولایت سند و ایران آن را به طور مقوی استعمال می‌کنند.

در کتاب لسان العرب اسم عربی آن را: شوپلا، حبق الراعی، عبیثران نوشته است. ارطماسیا. قرنساوی: aromoise، لاتینی: artemisia vvlgaris. این درخت با عمر دارز در بیابانها زرع می‌شود و برای بوی خوش آن در باغها نیز زرع می‌کنند.[۱]

لفظ طبی برنجاسف: achillea millefolium

گیاهی است از یک تا دو وجب و تا ۱ متر هم می‌رسد. برگهایش باریک و از وسط بریده است. گلش مثل گل شوید چتردار است و رنگش آبی است. برساقه این گیاه رطوبتی چسبناک است.

برنجاسف و قیصوم هر دو یک گیاهند. نر را قیصوم و ماده را برنجاسف گویند و شناخت بین این دو این است که قیصوم بزرگ می‌شود و برنجاسف کوچک می‌ماند، قیصوم شاخه ندارد و برنجاسف شاخه‌های متعدد دارد. گلش بدبو است.

جابربن حیان در رسالهٔ خود از بادآورد به نام شوکة البیضاء نام آورده است. بادآورد را به اسم علمی Fagonia Cretica نوشته‌اند و به آن کنگر سَفید هم می‌گویند.

گیاهی کوچک و خاردار است که ساقه‌هایش مایل به سفیدی می‌باشد. همهٔ اجزای آن در طب استفاده می‌شود. مزاج بادآورد گرم و خشک در درجهٔ اول است.

۱ـ لسان العرب، ص ۸۴.

بادآورد مفید: ورمها، داءالثعلب، تشنج، کزاز، سرفه، دردکمر و کپل، درد دندان، ورم لثه، اسهال مزمن، تبهای بلغمی، درد چشم، بواسیر، دهان، ضعف باه، گزیدگی عقرب، سنگ مثانه، استسقاء، درد جگر و طحال، عفونت کلیه، قی دوران حاملگی، اسیداوریک، باد سرخ، تیفوئید، کثیفی خون، برونشیتهای مزمن و عفونت زخمها می‌باشد.

بادآورد مضر ریه است و مصلحش افسنتین می‌باشد.

گلهای منفرد، به رنگ صورتی یا ارغوانی و میوه‌ای به صورت پوشینه دارد.[۱]

آن را به رومی: لوفینیقی، به سریانی: ساناحوروکاة وکیاحورا، به یونانی: اقتنالوقی و اقطالوقی و به عربی: شوکةالبیضاء (خارسفید) می‌نامند. مؤلف جامع تمیمی آن را عصفری می‌داند و به هندی: جواسا و دهماماست می‌گویند.

بدلش: افسنتین اما برای سردرد بابونه بدلش است .

نفع خاص:

مخرج جنین، مدر بول و حیض.[۲]

این درخت به نام «اچیلیا» در امریکا و اروپا کشت می‌شود و از این یک مادهٔ طبی به نام «اچیلین» حاصل می‌شود و نیز روغنی به نام «اچیلیا» به دست می‌آید $\frac{۱}{۱۰}$ گیاه روغنی است[۳].

در اورام احشاء مفید است. خوردن جوشانده آن یا طلاکردن آن برای احتباس بول و احتباس حیض، تنگی مجاری ادرار و اخراج مشیمه و برای صلابت رحم مفید است تب بلغمیه که جگر را بی حس می‌کند برنجاسف برای آن مفید است.[۴]

در فارسی آن را ملنجاسف هم می‌گویند. در رومی: شوصر. یونانی: ارطاماسیا، أرطیه ماسیا. عربی: شویلا، فافور، فارسی: بومادران. شیرازی: برتراسل، هندی: گندمار.

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۴۵۲.

۲ـ بستان المفردات، ص ۷۱.

۳ـ دستور بریتانی، ص ۱۰۹۷.

۴ـ مخزن المفردات، ص ۱۰.

این بوته مشابه افسنتین است که به قدر یک دست بلند می‌شود. ساقها و برگ آن باریک است. گل آن زرد مایل به سفید و نیلگون است.[۱]

مزاج:

در ریشه بادآورد قوت سرد کننده و خشکاننده و نوعی گدازندگی است. تخم آن گرم و لطیف می‌باشد و بعضی گفته‌اند همهٔ اعضای آن بسیار گرم است.

مزاج آن گرم و خشک در درجهٔ اول است.[۲]

گرم و خشک در درجه سوم. مقدار خوراک سه الی پنج گرم.

ترکیبات شیمیایی:

باد آورد به هندی: رمصماسه. سنسکرت: در اللجعا درالنجعاء، سمدرانتا، رووفی، و اسمائی کثیر. یونانی: افنیون، افنون. لاتینی: fogonia arabieh، بوتهٔ خاردار است مشابه است، در کنار دریا رویده می‌شود آن را نیز شکاعی می‌گویند.[۳]

مالیت، نائتریت، فوشعیت، پوتاسیم کلورائید و کاسیم درآن موجود است.

achilleine c20h38n2o15 در آب با آسانی حل می‌شود و با سختی در الکل خالص حل می‌شود و در ترشی حل نمی‌شود. و اگر با اسیدهای ضعیف جوشانده شود از آن شکر، آمونیاک، مواد عطری و aehilletine c11h17no11 حاصل می‌شود که در رنگ قهوه‌ای روشن است.

در آب حل نمی‌شود و ترش نیست. و نیز ماده moschatine c21h27no7 در آب سرد حل نمی‌شود و یک مزه ترش عطری در آن است مثل stille and maisch[۴]

خواص:

گلهایش در تداوی مورد استعمال دارند، خار مقدس، شوک مبارک، مبارک دیکنی،

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۴۰.

۲ـ فارماکوگرافیا، ج ۱، ص ۴۲۸.

۳ـ لاثانی لغات، ص ۱۱۷.

۴ـ فارماکوگرافیا، ج ۱۱، ص ۲۷۱.

شوقت اوتی، شوکةالمبرکه، بادآورد.[۱]

در بادآورد به طور عموم و بویژه در تخم آن قوتی تحلیل برنده و باز کننده موجود است، خونریزی را بند می‌آورد و در گیرندگی معتدل است.

خاصیت گیرندگی و گدازندگی که در آن است، در علاج ورمهای بلغمی مفید است. ریشه و سایر اجزای آن را بر روی ورم می‌گذارند ولی ریشه‌اش بیشتر مؤثر است.

در علاج چین خوردگی سخت مفید است و هرگاه جنبش ماهیچه‌های کودک عادی نباشد، تخم بادآورد بخورد. عصارهٔ فشرده شدهٔ گیاه بادآورد را اگر مزمزه کنند، درد دندان تسکین می‌یابد.

طعم گیاه تلخ و ناپسند است. اثر تب‌بر دارد. در رفع دیسانتری، عدم دفع ادرار، باد سرخ و تیفوئید مفید واقع می‌گردد. تصفیه کننده خون، از بین برندهٔ التهاب و ناراحتیهای کبدی است. در برونشیت‌های مزمن و التهاب مخاط دهان موثر واقع می‌شود. شیرهٔ گیاه اگر با کمی قند جوشانده شود به نحوی که محلول غلیظی از آن به دست آید، می‌تواند به عنوان خنک کننده جهت رفع التهاب دهان مصرف شود.

و در ضمن معتقدند که شیره گیاه اگر بر روی زخمهای باز گذاشته شود، از چرکین شدن آنها جلوگیری می‌نماید. از اعضای گیاه به عنوان یک مادهٔ مقوی، تلخ و قابض استفاده به عمل می‌آورند.

در افغانستان و هند از اعضای این گیاه به عنوان تب‌بر استفاده می‌شود. در برخی دیگر از نواحی، کوبیده اعضای گیاه را بر روی آماس و اورام جهت درمان بکار می‌برند. گاهی نیز له شدهٔ اعضای گیاه را در آب وارد کرده، محلول حاصل را به تمام بدن اطفال جهت رفع تب می‌مالند یا با وارد کردن دمکردهٔ گیاه، در آب گرم، کودکان تب‌دار را استحمام می‌کنند. در رفع خارش اثر مفید دارد.

اصل این گیاه در هندوستان بوده و از هند به سایر نقاط دنیا پراکنده شده است و امروز به طور خودرو در جنوب اروپا و غالب نقاط ایران می‌روید.

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۴۳۹.

گیاه باد آورد را با مقدار بیست تا شصت گرم در یک لیتر آب دم می‌کنند. دمکردهٔ آن در این مقدار آب در عفونت‌های سینه، پهلو و انواع تب تجویز می‌شود.

این گیاه داروی قطعی و مؤثری در جلوگیری از قی و دل به هم خوردگی زمان حاملگی در خانمهاست که عوارض آن را ویار می‌گویند.

خانمهایی که در دوران حاملگی ویار می‌شوند و حالت استفراغ و دل به هم خوردگی پیدا می‌کنند باید به اندازهٔ یک قاشق دسرخوری گلهای خشک بادآورد یا برگ آن را در یک لیوان آب جوش ده دقیقه دم کنند و قبل از هر غذا یک فنجان از آن را بخورند.

جوشانده برگ بادآورد یا عرق آن را به شکل محلول شستشو در انواع زخمهای جلدی بکار می‌برند.

طعم گیاه تلخ و ناپسند است اثر تب‌بر دارد دررفع دیسانتری، عدم دفع ادرار و باد سرخ و تیفوئید مفید واقه می‌گردد. تصفیه کننده خون، از بین برنده التهاب و ناراحتیهای کبدی است. در برونشیت‌های مزمن والتهاب مخاط دهان مؤثر واقع می‌شود.

شیرهٔ گیاه اگر با کمی قند جوشانده شود به نحوی که محلول غلیظی از آن بدست آید می‌تواند به عنوان خنک کننده جهت رفع التهاب دهان مصرف شود.[1]

جوشانده باد آورد برای بیماریهای عصبی از قبیل ارتعاش اعصاب و میگرن، مالیخولیا و هیستری مفید است، در بیماری روماتیسم ۶ الی ۲۰ گرم از بادآورد در یک لیتر آب جوشانده و به مصرف می‌رسانید.[2]

باد آورد را اگر بر جای نیش عقرب گذارند سم آن را بر می‌کشد و خوردن تخم آن درمان گزش حشرات موذی است و اگر با افشرهٔ آن مضمضه کنند درد دندان تسکین یابد و ناتوانی معده را برطرف می‌نماید و انسداد را باز می‌کند. و در مداوای تبهای بلغمی درازمدت و تبهایی که ناشی از ضعف معده باشند و کلیهٔ تبهای کهنه سودمند است.[3]

در تخم آن قوتی تحلیل برنده و باز کننده، برای دمل و جوش وعلاج ورمهای بلغمی

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۴۳۵.

۲ـ خواص میوه‌ها و خوراکیها، داروهای گیاهی، ص ۷۸.

۳ـ قانون در طب، شیخ الرئیس ابوعلی سینا، ج ۲، ص ۸۵ـ۸۴.

سفید، برای مفاصل، درعلاج ترنجیدگی سودمند است، در تسکین دندان درد و برای سینه مفید است و ناتوانی معده را بر طرف می‌کند.

برای تبهای دراز مدت بلغمی، تب‌های ناشی از ضعف معده، برای خوارش و برجای نیش عقرب گذارند سم راَ برمی‌کشد.[۱]

باد آورد برای دردهای سر، سینه و پهلو، ارتعاش اعصاب، اسهال و تپش قلب نافع است.[۲]

مزاج آن گرم و خشک در درجه اول و شیخ می‌نویسد: که در بیخ آن سردی و خشک کنندگی با اندکی تحلیل است و تخم آن گرم لطیف و بهترین نوع آن برگ سفید تازه است که درآن قوت محلله می‌باشد خصوصاً در تخم آن. در آن قبض برای نزوف است یعنی جهت نزف الدم و این به صورت نوعیه است. کیفیت تخم آن منافی قبضی نزوف است. قبض آن معتدل و آن نافع اورام بلغمی خصوصاً چون بیخ آن ضماد نمایند و موافق ورم اعضای رخوه و چون داءالثعلب را به ساق تازه آن بخارند بسیار نفع دهد و خوردن تخم آن دو مثقال نافع تشنج و کزاز و سرفه و تحلیل ریاح و درد سرین و کمر است و نوشیدن برگ آن نافع فالج و کذا بیخ و چون صبیان را بنوشانند فساد حرکت عضل وکزاز را نفع کند و چون به طبیخ آن مضمضه سازند تسکین درد دندان و اورام لثه نماید و خوردن بیخ آن یک درم منع رقة الدم سینه کند و برگ آن نافع اسهال مزمن معدی و شیخ می‌فرماید که آن نافع جهت حمیات بلغمیه طویله و آنچه سبب آن ضعف معده باشد.[۳]

این گیاه دردهای نیمه سر (میگرن)، سینه پهلو، اسهال، بی‌اشتهائی، ارتعاش، مرض جلدی، و طپش قلب و انواع ضعف و بی‌حالی، تقویت کننده، عرق آور، مدر، تصفیه کننده خون، مقوی دستگاه هاضمه، ضد سرطان، عفونتهای کلیه، کبد، معده، جلوگیری کنندهٔ قی در زمان حاملگی، عفونت سینه، تب، ذات الجنب، روماتیسم و غیره موثر است و این گیاه اسید اوریک بدن را نیز خارج می‌سازد.

۱ـ همان منبع، ص ۸۵. ۲ـ درمان طبیعی، ص ۶۴.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۴۲؛ قانون در طب، ج ۲، ص ۸۴.

باید پیش از باز شدن کامل گل، آن را بچینند ۴۰ـ۵۰ گرم در یک لیتر آب ده دقیقه بجوشانند.[۱]

در بسته شدن حیض و بواسیر از آن استفاده شده است که در عصر قدیم نیز برای این امراض مستعمل بوده، و در تشنج عضلات نیز فائده دارد و در امراض زنانه مثل نزیف رحمی و درد اثنای حیض از برنجاسف استفاده می‌شود. مختصر این گیاه در مرض سیکوریا و قولنج هم مفید است نیز برای امراض حنجره به طور جوشانده استعمال کردن بیان شده است.

از روغن فرّار آن به خوراک ۲۰ قطره (داخلی) استفاده می‌شود. در جرعه ۸ـ۲۰ گرم زیاد کننده اشتها است و در بعضی حالت تندی نبض و درد زخم معده دیده شده است.

مسخن، محلل، بازکنندهٔ سدد، ورمهای داخلی را تحلیل می‌دهد، خوردن جوشاندهٔ آن مدر بول و حیض است، برای ورم رحم مفید است و عرق برنجاسف نافع تب بلغمی و اورام رگها است.[۲] برای کلیه ضرر دارد، مصلحش انسیون.

محل رویش:

در نواحی جنوب شرقی، بلوچستان، بم پشت و جنوب غربی ایران می‌روید.

در اکثر نقاط زمین بخصوص آسیا و اروپای مرکزی می‌روید.

در نواحی کویری جنوب آسیا، ایران، بلوچستان، هند، افغانستان، عربستان و همچنین منطقه مدیترانه می‌روید.

این گیاه در نواحی جنوب شرقی ایران، مکران: بلوچستان. زیارت در نزدیکی GEH، بم پشت، جنوب غربی ایران می‌روید. FL.IRAN.[۳]

گیاه باد آورد در تمام نقاط آذربایجان از جمله تبریز و رضائیه و رستم آباد و گیلان و نواحی البرز، فارس و نواحی غربی ایران می‌روید.[۴]

۱ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۶۰.

۲ـ المفردات، ص ۱۲۴.

۳ـ گیاهان دارویی، ج ۱، ص ۴۵۳.

۴ـ گلها و گیاهان شفابخش، مهدی نراقی، ص ۵۸ ـ ۵۹ ـ ۶۰.

* بادام

تعریف:

در معجونی که از پیغمبرﷺ نقل شده است، نافع بیماری بهق می‌باشد، بادام یکی از اجزای آن است.

بادام دارای انواع تلخ، شیرین، بربری، دیسی و دشتی می‌باشد که دانه، شکوفه، برگ، صمغ و روغن آن مورد استفادهٔ طبی دارد.

مزاج بادام شیرین، گرم و تر در درجهٔ اول و بادام تلخ، گرم در درجهٔ سوم و خشک در درجهٔ دوم می‌باشد.

بادام و اجزای آن مفید بهق، هاری، ضعف دماغ، قلب و باه مردان، قولنج، کلیه، سختی ادرار، حیض، سنگ کلیه، کرم شکم، ناراحتی گلو و ریه، سستی لثه و دندان، استسقاء، تاول از سوختگی، خراش مثانه، شپش سر، یبوست، ضعف اعصاب و بینایی می‌باشد.

بادام دارای مواد: قند، ضمغ، آهک، فسفر، پتاسیم، گوگرد، کلر، سدیم، آهن،

اسیدایرسیک،اولئیک، لینولئیک، پالمتیک، میریستیک، سیناپتوس،هیدروسیانیک اسید و آمیگدالین می‌باشد.

مقدار خوراک: نوع شیرین آن بین ۶ تا ۲۰ عدد می‌باشد.

بادام مضر احشاء است و مصلحش مصطکی می‌باشد. مضر طحال است و مصلحش شکر و خشخاش می‌باشد.

بادام میوه‌ای است که به صورت تازه یا خشک مورد مصرف همه بوده و از لحاظ طبی، روغن آن نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد و به خاطر دارا بودن موادی پر ارزش و ترکیبات حیاتی می‌تواند در سلامتی ما مثمر ثمر باشد. بسیارند کسانی که فکری کنند بادام خواصی نداشته و آن طورکه پسته و گردو نیروبخش می‌باشند ارزش غذایی ندارد، اما اگر به ترکیب و مواد آن توجه فرمائید، خواهید دید که بادام دارای موادی حیاتی چون فسفر به مقدار ۴/۶۵ گرم و کلسیم ۲/۳۹ گرم در یک کیلو گرم می‌باشد و می‌دانیم که فسفر و کلسیم نیروی جوانی و توالد را افزون و بر قدرت فکر و فعالیت مغزی ما می‌افزاید. بادام همچنین دارای پتاسیم و منیزیوم و مقدار کمی آهن است. پتاسیم موجود در بادام به مقدار ۷/۵گرم است که می‌تواند در شستشوی خون از اوره و مواد زاید مؤثر باشد.

بادام؛ ۵۵ درصد آن را چربی تشکیل می‌دهد برای رفع تحریکات و تنبلی روده‌ها نیز مؤثر است. در بادام مقدار ۲۱ درصد ازت و مواد ازت‌دار وجود دارد. به همین لحاظ توصیه می‌شود مبتلایان به بیماری نقرس و ناراحتی‌های کبد و کلیه از مصرف آن خودداری کنند. در مجموع ترکیبات بادام باعث می‌شود که مصرف آن، نیاز بدن را به اغذیه گوناگون تأمین نماید.[1]

بادام تلخ در طب خارجی،یکی‌ازکشنده‌ترین سموم‌معروف به اسید سیان هیدریک است که به آن Acide prassiqae هم می‌گویند. دارای مقداری سقز و چربی می‌باشد.

میوهٔ شیرین آن دارای ۵۴ درصد روغن، ۲۴ درصد مواد سفیده‌ای و مقدار عوامل

۱ـ تلخیص از مجله برگ سبز، ص ۳۲، فروردین ۱۳۷۱.

مخصوص که هنرش آمیزش روغن با آب است، می‌باشد. دارای مقداری قند، صمغ، آهک، فسفر، پتاسیم، گوگرد، کلر، سدیم و آهن است و به علت دارا بودن این عناصر دیرهضم است. روغن نوع شیرین آن، کمی اسهال‌آور است. مقدار خوراک آن ۱۵ تا ۶۰ گرم و برای اطفال، ۴ تا ۳۰ گرم به تناسب سن آنها است.

بادام بر دو نوع است. شیرین و تلخ که هر کدام بر چند قسمت هستند: کوهی، بیابانی، بستانی، کوچک و بزرگ. بادام تازه و سبز دارای ۸۸٪ آب است ولی وقتی برسد که این مقدار آب تبدیل به مواد چربی می‌گردد.

خواص:

بو دادهٔ نوع شیرین آن، مقوی مغز و سلسله اعصاب است، بینایی را تقویت می‌کند و برای تنگی نفس مفید است.

خوردن ۲ دانه تلخ آن با نعناع درد کلیه را تسکین می‌دهد، اگر با عسل خورده شود، برای کیسه صفرا، کبد و پوست مفید است. مثلاً از بین برندهٔ زخمهای چرکی است.

میوهٔ آن مقوی دماغ، ضد عفونی کنندهٔ اعضاء باطنی، مقوی بینایی، نرم کنندهٔ مزاج، سینه و گلو است. شیرهٔ میوهٔ آن با شکر سرفه را آسان، سینه و حنجره را نرم و باز می‌کند و برای سینه پهلو مفید است. از خونریزی ریوی جلوگیری می‌کند. پوست سخت میوهٔ آن را سوزانده و کوبیدهٔ پودر آن را به طور مسواک استعمال کرده، دندان را سفید و لثه را محکم می‌کند.[1]

بادام تلخ بر روی نطفه و سلامت آن اثر بسزایی دارد. مغز بادام شیرین را جوشانده، با شیر مخلوط کنید برای سینه مفید است. دمکرده ۳۰ گرم برگ و ۱۵ گرم شکوفه درخت بادام مخلوطی را به وجود می‌آورد که ادرارآور، اسهال آوَر و کرم کُش خواهد بود.

محل رویش: محل رویش آن در آسیای صغیر، عراق و ایران می‌باشد و به فارسی بادام معروف است.

۱- زبان خوراکیها، ص ۱۹۳.

* روغن بادام شیرین[1]

تعریف:

روغن ثابتی است که از فشردن مغز هستهٔ انواع پرونوس آمیگدالوس[2] از خانوادهٔ روزاسه به دست می‌آید.

صاحب مخزن الادویه دو نوع بادام را ذکر کرده: یک نوع بادام که بر آن پوستی کلفت است و نوع دیگر که در خوردن خیلی مرغوب و پوست آن خیلی نازک است، و آن را کاغذی می‌گویند.

صمغ آن را HOG GUM یا GUM BASORA می‌گویند. ارزانتر از همه صمغ آن است که زود حل می‌شود. بادام ایران از نوع مرغوب است و آن را در اروپا به نام ALMONDS SIGILY و VALENGIA می‌نامند.

amygdalus communis linn

انگلیسی: almond tree

فرانسوی: amandier commun

این درخت از فلسطین به مصر و ایران به وسیله حضرت یعقوب(ع) برده شد و نیز از تیوقراستس و دیوسقوریدس ذکر شده و فوائد از بیخ و تخم و صمغ درخت بادام تلخ را نوشته‌اند.

صاحب مخزن ادویه اسم فرانسوی آنها را این گونه بیان کرده است:

amandie des dames _ amandus sultanes

بادام دشتی به عربی: لوزیری. فارسی: بادام صحرائی. هندی: بادام جنگلی.

انگلیسی: jawa almond tree _ east inian elemi

لاتینی: conarium commune

از این بادام روغن استخراج می‌کنند و ذائقهٔ آن خوب است، و از پوست آن هم روغن

۱- SWeet Almond oiL

۲- Prunus amygdalusl

استخراج می‌شود. این روغن اگر جامد گردد، مثل کره می‌شود، و از درخت آن نوعی صمغ در می‌آید.[۱]

بادام شیرین: عربی لوزالحلو، لوزالمرء وسنسکرت: واتاد.

بادام تلخ: واث ویزی. هندی: بدام، میحقا، بدام کروا.

درخت آن بزرگتر از درخت انار می‌باشد. پوست آن سرخ و سیاه مائل است.

گل آن سفید در داخل مثل زیره (مشابه تخم زرد رنگ) پر است.

برگ آن پهن، گرد و نرم است. بعد از کاشتن سه یا چهار سال میوه می‌دهد. میوه آن پوست سبز آن می‌باشد،پوست خارجی، پوست داخلی و پوست نازک خود بادام.

بادام بریری به عربی: لوزالبریری، لوزالهرجان، لوزالسودان لوزالارجان، بادام دشتی در شکل مشابه به چلقوزه است.

بادام دیسی نوع هندی، سنسکرت: چهدر بادام. لاتینی: terminalia catapa

برگ آن پر شاخه مقابل هم دیگر است، میوه اول سبز و تلخ و بعد سرخ و شیرین glucose,hydroeyanie acid تحویل می‌دهد. و از جوشیدن قوت hydrolytic از emulsin ضایع می‌شود. ماده amygdalin علاوه بر بادام تلخ مقداری در بادام شیرین هم موجود است. و نیز در درختهائی دیگر از خانوادهٔ:

amygdalaceae drupaceae pomaceae موجود است.

بادام: به عربی و در کتب طب سنتی «لَوْز» نامیده می‌شود. میوهٔ درختی است که درخت آن را به فارسی درخت بادام می‌نامند. درخت بادام از درختان میوه به بلندی ۸ـ۶ متر است.

فرانسوی amandier و لاتینی amygdalus communis.

درخت با گل و میوه که از فصیله و رویات نیز القرکِ می‌نامند.

لوز استرالیا noisetier d australie,macadamia alternifolia

میوه‌دار و برای خوشنمایی باغها کاشته می‌شود.

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۳۱.

لوز البربر، ارجان argan argania orientalis که از خانواده اسید نبات است، میوه آن دارای روغن و ساق درخت آن کلفت است ماده‌ای که در درخت و میوه بادام مطلق است به نام amygaacin معروف است که در زردآلو و خوخ نیز حاصل می‌شود و از آن بنزیل دی هاید اسید ادروسیانیکَ و گلوکوز حاصل می‌گردد.[۱]

ترکیب شیمیایی:

روغن بادام حاوی مخلوطی از گلیسریدهای چرب به نسبت تقریبی زیر می‌باشد: اولئیک ۷۷ درصد، لینولئیک ۱۷ درصد، پالمتیک ۵ درصد و میریستیک ۱ درصد.

به سبب بودن اسید تانیک، پوست آن قابض و جمع کننده است و بادام تلخ تمام فوائد مثل بادام شیرین را دارد و از آقایان فلوری کوئنگ کرانچ بادام این طور تجزیه شده است:

watr 5.39%

nitdogenous matter 24.18%

fat 53.68%

non nitrogenous extraetives 7.23%

cellulose 6.56%

ash 2.46

بادام خشک 56.86% ماده روغنی fat و 4.08% ماده natrogen دارد. آقای فلوری در بادام 6.29% شکر dextirn و ماده لعابی mucilnge 6.29% از بادام حاصل کرده است. روغن بادام از روغن خشخاش غلیظ‌تر و از روغن زیتون ضعیف‌تر است. رنگ آن زرد و قدری خوش مزه است.

در درجه حرارت 0c آن غلیظ و در درجه حرارت 16c آن رنگ مخلوط و غلیظ‌تر و در درجه حرارت 20c آن مثل کره سفید جامد می‌شود. از رسیدن حرارت به آن تیز و مزه آن بد مزه می‌شود.

۱ـ لسان العرب، ص ۱۰۵.

آقای آلن در بادام triolein و کم یا زیاد tirpalmitin و در آن آثار ماده cholesterin است. از دادن فشار در بادام شیرین ۴۵٪ و در بادام تلخ ۵۸٪ روغن به دست می‌آید.

بادام تلخ glucoside به نام amygdalin c20h27no11 دارد و یک ماده طبیعی به نام emulsin یا synaptose نیز در بادام شیرین است، آن مواد با آب دارای خمیره‌ای است که بر amygdalin اثر کرده آن را به این صورت تبدیل می‌کند:

benzoie aldehyde oil of bitter almond

تجزیه وجود ماده amygdalin در بعضی درختها:

bitter almond 2.8_6%

peach kernels 2.35%

cherry kernels0.82%

plum kernels 0.46%

apple pids 0.6%

نیز در برگ درخت cerasus laurocerasus

در تخم و پوست درخت sorbus aucuparih

در پوست، گل و برگ درخت prunus padus

hawthorn

که اینها همه در روغن بادام تلخ که دارای هیدرو سیانیک اسید هستند. نیز هیدرو سیانیک اسید در cassaua که از آن اراروت درست می‌شود.

نیز در chardenia eranthemoides

در میوه ximenia amrichna

در ipomaea dissecta

agaricus orehdes

نیز تخم vicia sativa که ماده amygdalin ندارد و لکن هر دو بنزویک الدهید و هیدروسیانیک اسید دارد.

آقای فری رچی و ولر می‌گویند که ماده امیگدالین سمومیت ندارد و لکن آقای موری جیاو اوس در آن آثار سمی بیان کرده‌اند.[۱]

بادام شیرین از نظر ترکیبات شیمیایی دارای ۴-۳٪ آب، حدود ۵۴٪ درصد روغن ثابت، حدود ۲۵٪ مواد ازته سفیده‌ای یا آلبومی نوئیدی گیاهی و سرانجام دیاستازی به نام آمولسی، قند، صمغ، لعاب، مواد معدنی و... است.

میوه شیرین بادام ۵۴ درصد روغن و ۲۴ درصد مواد نشاسته‌ای و مقداری قند و صمغ دارد. دارای املاح معدنی، فسفر، منیزیم، پتاسیم، گوگرد، کلر، سدیم، آهن، آهک می‌باشد. به علت این عناصر سنگین دیر هضم می‌شود.

خواص:

روغن بادام که با فشار حاصل شده است، به عنوان ماده‌ای ملین بکار می‌رود.[۲]

چکاندن روغن بنفشه‌ای که از روغن بادام شیرین درست شده باشد، در بینی، مفید مرض زکام گرم مزاجها می‌باشد.

خوراک آن نافع ضعف و سستی بدن و ضعف قوهٔ باه می‌باشد. چکاندن مخلوط روغن بادام شیرین همراه با شیر زن، درگوش مفید مرض استسقاء می‌باشد. برای گرم مزاجها چکاندن مخلوط آبلیمو با روغن بادام در چشم، مفید حرارت و قرمزی چشم است.

مالیدن روغن بادام، بر محل تاول زدگی ناشی از سوختن و سپس پاشیدن شیرین بیان سوخته بر روی آن مفید می‌باشد.[۳]

روغن بادام شیرین بیشتر در طب سنتی و در اطفال استعمال می‌شود که از ۲۰ گرم تا ۴۰ گرم آن با یک استکان آبجوش، شب موقع خواب یا صبح ناشتا در اطفال یا کسانی که کسالت ریوی، امتلاء مزاج (پُر شدن مزاج) و اختلال روده دارند استعمال می‌شود، مزاج

۱ـ فارماکوگرافیا، ص ۵۶۷-۵۶۳.

۲ـ مفردات پزشکی جدید، فارماکوگرافیا ۱۹۷۳، ص ۲۳۱-۲۳۰.

۳ـ حکیم اسفندیاری.

را نرم می‌کند.

پوست سفت و سخت بادام را سوزانده و سوختهٔ آن را نرم کوبیده و با نصف قاشق چای خوری نمک طعام و مقداری عسل خوب، مخلوط به طور خمیر دندان هر صبح و شب مسواک کنند دندان را سفید، لثه را محکم و دهان را ضد عفونی می‌نماید.[۱]

پوست خارجی بادام را سوزانده و کوبیده و با گرد آن، دندان را می‌شویند و نیز با سرکه مخلوط کرده که به صورت مرهم برای درد اعصاب مفید است و به عنوان قطرهٔ چشم، مقوی چشم است.

بادام اثر سنگ شکنی مثانه و کلیه و ادرارآور دارد و برای ورمهای جگر و طحال مفید است. مالید روغن آن بر سر، شپش موی سر را می‌کشد. شاخهٔ آن برای درد ایام قاعدگی و مرهم آن برای امراض جلدی مختلف مفید است.

روغن بادام تلخ برای درد گوش مفید است.

بادام شیرین را همدرد در بعضی نسخه‌ها استعمال کرده است:

۱ـ حلوای ثعلب: مقوی باه است و منی را زیاد می‌کند. برای ضعف بدن، کمی خون و ضعف دماغ مفید و چاق کننده است. رنگ چهره را صاف می‌کند.

۲ـ حلوای گذر یا سر گنجشک: مقوی چشم و اعضای رئیسه، دل، جگر و دماغ است، خون را زیاد، بدن را چاق، قوت باه را تحریک و ماده منی را زیاد می‌کند. برای ضعف کلیه و مثانه مفید است.

۳ـ روغن بادام شیرین: خشکی روده‌ها را دور می‌کند، کم غذایی را از بین می‌برد، دماغ و اعصاب را تسکین می‌دهد و خواب‌آور است. در بدن طاقت و حرارت ایجاد می‌کند، خشکی دماغ را دور می‌کند.

۴ـ لعوق بهدانه: نزله گرم، سرفهٔ خشک، خشونت و خراش حنجره را مفید است.

۵ـ معجون کلان: مقوی باه و در جریان و سیلان منی مرد و زن مفید است.[۲]

۴ مغز، ۱/۵ سیر گوشت چرخ کرده مخلوط با ۱/۵ سیر مغز بادام، مغز گردو، مغز

۱ـ دکتر جوانمرد.　　　　۲ـ همدرد.

فندق و مغز پسته همه را در ظرفی سربسته قرار داده، آن را در آبجوش بگذارند ۲ ساعت بجوشد تا بپزد.

صاحب مخزن ادویه می‌گوید: پوست خارجی بادام را سوزانده ذغال درست کرده با گرد آن برای دندان و دهان خیلی مؤثر است و با سرکه معجون کرده ضماد آن برای درد اعصاب خوب است و به طور قطور چشم مقوی چشم است. بادام را با نشاسته و نعناء محلول درست کرده‌برای سرفه خیلی مفید است بادام اثر سنگ شکنی مثانه و کلیه و مدر دارد و ورمهای جگر و طحال را مفید است. مالیدن روغن آن بر سر شپش‌های سر را می‌کشد و ساقهٔ آن برای درد ایام حیض مفید است. ضماد آن برای امراض جلدی مختلف مفید است صمغ آن را hog gom یا gum basora می‌گویند که ارزان‌تر از همه صمغ‌هاست و آن زود حل می‌شود.

مغز بادام شیرین طبق نظر حکمای طب سنتی از نظر طبیعت کمی گرم و تر است. از نظر خواص ملین است، سینه را نرم می‌کند و شیر آن با شکر برای رفع سرخه، خشونت حلق، سینه، حنجره، نفس تنگی و تسهیل خروج اخلاط سینه نافع است. پوست خشبی بادام را اگر تا سرحد خاکستر شدن بسوزانند تا کاملا خشب آن سوخته باشد برای تقویت لثه و دندان از طریق مالش مفید است. بادام برای زخم روده‌ها و مثانه و شکم روشهای حادث از رطوبت معده مفید است. مسکن حدت ادرار است. اگر با انجیر خورده شود ملین است. بوداده بادام مقوی معده و قابض است و سستی را رفع می‌کند مقوی نیروی جنسی است و تولید اسپرم را افزایش می‌دهد و اگر یک بادام را ساییده و مخلوط با عسل بخورند برای درد کبد و سرفه و تحلیل بادهای کلیه مفید است.

خوردن پوست بیرونی نارس آن یعنی خوردن چغله بادام برای تقویت لثه و ریشه دندان نافع است و چون سرد است مسکن حرارت دهان و خشکی پوست دهان و زبان است.

بادام برای معده‌های سرد وتر و برای آلات داخل شکم مضر است. از این نظر باید با مصطکی خورده شود که موجب هیجان صفرا می‌شود و از این نظر باید با شکر خورده

شود. روغن بادام شیرین از نظر گرمی و سردی معتدل است و دماغ را مرطوب می‌کند بخصوص روغن تازهٔ آن اگر با آب گرم خورده شود برای رفع اسهال و دلپیچه، نرم کردن روده‌ها، سخت ادرار کردن و کمک به اخراج سنگ مثانه مفید است.[۱]

بادام میوه‌ای است که هم به صورت تازه مصرف می‌شود و هم به شکل خشک، روغن آن مصرف پزشکی دارد و به سبب دارا بودن مواد پر ارزش و حیاتی مقام بزرگی را در زندگی ما اشغال می‌کند.

در هر کیلوگرم بادام ۴/۶۵ گرم فسفر و ۲/۳۹ گرم کلسیم وجود دارد و می‌دانیم که فسفر و کلسیم نیروی توالد جنسی را زیاد می‌کند برقدرت فکری و فعالیت مغزی ما می‌افزاید و در سلامت بدن و نیروی جنسی ما نقشی مهم و مؤثر است. همچنین بادام مقداری پتاسیم و منیزیم و اندکی آهن در خود نهفته دارد. مثلا در هر کیلو گرم بادام ۷/۵ گرم پتاسیم یافت می‌شود که می‌تواند در شستشوی خون از اوره و مواد زائد نقش عمده‌ای ایفا کند.

۵۵ درصد بادام را روغن تشکیل می‌دهد و این چربی بر ارزش غذایی آن می‌افزاید. از روغن بادام برای رفع تحریکات و تنبلی روده استفاده به عمل می‌آید.

۲۱ درصد بادام از ازت و مواد ازت‌دار تشکیل شده است. به همین جهت پزشکان و صاحب نظران امور غذایی مبتلایان به بیماری نقرس و ناراحتی کلیه و کبد را از خوردن آن بر حذر می‌دارند.

هیدرات دو کربن و مواد نشاسته‌ای ۱۷ درصد بادام را به خود اختصاص داده است. علاوه بر این مقداری از ویتامین‌های ب ۱، ب ۲، پ پ، و ای در بادام یافت می‌شود.

با توجه به آنچه که گفته شد می‌توان دریافت که بادام نه تنها فاقد خواص غذائی میوه‌هایی چون گردو وپسته نیست، بلکه با داشتن ترکیباتیَ که ذکر شد از ارزش زیادی برخوردار است و می‌تواند نیاز بدن را به غذاهای گوناگون رفع و برطرف کند.[۲]

۱ـ معارف گیاهی، حسین میرحیدر، ج ۱، ص ۴۲۳.

۲ـ فرهنگ خوردنی‌ها، پروفسور محمد حسین حاجبی، ص ۱۳۲.

بادام در حقیقت، تمام لطافت را در بر دارد. هیچ چیز بهتر از روغن بادام برای سوختگی‌ها، ورم و سوزش پای بچه‌های قنداقی وجود ندارد. لینت بخش و ضد کرم است و جوشاندهٔ آن برای این منظور به کار می‌رود.

بادام تلخ در استعمال خارجی یعنی به صورت ضماد، روغن مالیدنی و پانسمان موجب تسکین درد می‌شود و بویژه در مورد میگرن، کولیک کبدی و کلیوی روماتیسم، زیادی ترشح اسید معدی ودردهای عصبی استعمال می‌کردد.

حریره درست شده از میوهٔ آن مانند نوعی صابون برای کسانی که پوست حساس دارند و به عنوان زدایندهٔ بوی نامطبوع بجای هر نوع مادهٔ شیمیایی که هر روز ما را مسموم می‌کنند صد بار بهتر و مناسب‌تر است.

برگ آن و پوست میوه، کار کبد را تشدید کرده موجب تسکین سرفه می‌شود. خود بادام که از نظر غذایی ارزش زیاد دارد برای کسانی که معده ضعیف دارند توصیه نمی‌شود.

روغن بادام شیرین دریک جوشاندهٔ مخلوط گل ختمی و گل شقایق که همراه کمی عسل و زردهٔ تخم مرغ میل می‌شود به عنوان یک داروی ضد کرم بخصوص برای کودکان توصیه شده است.[1]

فسفر آن مقوی مغز و سلسلهٔ اعصاب می‌باشد و مسهل ملایم است.

شیره بادام شیرین با شکر سرفه را آسان و حنجره را نرم و باز می‌کند و برای تنگی نفس و ذات الجنب و سینه پهلو مفید و از خونریزی ریوی جلوگیری می‌کند.

لعاب بادام جهت زخم روده و مثانه و اسهال و پیچش شکم اگر از رطوبت معده باشد مفید است. جهت سوزش ادرار مفید و بدن را چاق می‌کند.

شکوفه بادام به علت داشتن هورمون مردانه، شهوت مردانه را زیاد و شهوت زنان را کم می‌کند. زیادروی در خوردن آن برای معده خوب نمی‌باشد. مغز بادام کهنه و فاسد آن باعث زیاد شدن غم و غصه شده و اشتها را سد می‌نماید واگر ایجاد نمی‌نماید تولید

۱ـ صد گیاه و هزار درمان، دکتر حسین عرفانی، ص ۵۳.

غش خواهد نمود. روغن بادام شیرین رفع بی‌خوابی می‌نماید. خوردن آن با کمی شکر جهت سرفه خشک و باز شدن صدا و قصبه‌الریه و نرم کردن روده‌ها مفید است.

روغن بادام تلخ ضد عفونی کننده اخلاط لزج و چسبیده و لیزابه را از معده و روده پاک می‌کند و با داروهای مناسب جهت تنگی نفس و ورم طحال و درد کمر و سختی ادرار و رفع قولنج و اختناق رحم و فرو بردن اورام و اخراج سنگ و جنین مفید بوده و چکاندن آن در گوش جهت تسکین درد گوش که صدا می‌کند، نافع است.

بادام تلخ یکی از مهلکترین سم‌ها می‌باشد که معرف به اسید سیان هیدریک بوده و به آن اسید پروسیک هم می‌گویند. بادام تلخ در طب خارجی استعمال دارد. چای پوست بادام برای اشخاصی که عصبی هستند مفید است.[۱]

بادام برای تقویت حافظه و قوه باصره نافع است. باید توجه داشت که بادام به علت داشتن مواد سفیده‌ای، نباید در خوردن آن افراط کرد.

از بادام شیرین، شیرهٔ بادام تهیه می‌کنند که برای سرفه تجویز می‌شود. در کتاب «سبزیها و میوه‌های شفابخش» لئونس کارلیه ذکر شده است که از بادام شیرین شربتی تهیه می‌کنند که در مورد التهاب و تورم اعضاء تناسلی و ادرار مفید است. شربت مزبور را به طریق ذیل به دست می‌آورند: یک کیلو گرم بادام را باید پوست کند و آن را درهاونی که کمی آب دارد کوبید تا خمیری به دست آید و آن خمیر را در یک لیتر آب و پانصد گرم شکر حل کرد، آن را در صافی با فشار صاف کرده و هفصد گرم قند و دویست وپنجاه گرم عرق بهار نارنج را به آن اضافه کرد.

بادام تلخ: بادام تلخ ورم را فرو می‌نشاند، نزله و سرفه خشک و یرقان را دفع می‌کند و سنگ مثانه و کلیه را می‌شکند ولی نباید بیش از سه دانه آن را خورد، زیرا بادام تلخ سم است و مصرف زیاد آن سرگیجه می‌آورد و تشنج ایجاد می‌کند.[۲]

حریرهٔ بادام برای مبتلایان به اسهال به کار می‌رود.[۳]

۱ـ مجموعهٔ طب سنتی و گیاهی، اسماعیل ازدری، ص ۶۴.
۲ـ خواص میوه‌ها و خوراکیها، مهرداد مهرین، ص ۱۹۱.
۳ـ فرهنگ خواص خوراکی‌ها، ص ۳۸.

بادام تلخ اگر با نعناع خورده شود درد کلیه را تسکین می‌دهد و اگر با عسل خورده شود برای کیسه صفرا و کبد مفید است. بادام برای پوست منافع بسیار دارد که از آن جمله از بین بردن زخمهای چرکی است. میوهٔ بادام نگهبان جوهر دماغ، ضد عفونی کنندهٔ اعضای باطنی است.

مربای بادام در چاق کردن اشخاص ضعیف‌البنیه اثر معجزه آسا دارد. مربای بادام با عسل جهت درد جگر و سرفه مفید است و بادشکن می‌باشد.[1]

بادام دارای مقدار سرشاری از ویتامین A و B و قند، سقز، چربی، روغن مایع ومواد سفیده‌ای است.

و همچنین دارای آهک و فسفر است بادام خوراکی خیلی مقوی است، بخصوص برای خانمهای حامله توصیه شده است. بادام تازه یا خشک آن برای هر معده‌ای سازگار نیست ولی اگر آن را کمی بو بدهند سهل الهضم‌تر خواهد شد، در هر صورت موقع خوردن، آن را باید آهسته جوید و با آب دهان مخلوط کرد تا زودتر هضم شود.

بادام دارای مقدار زیادی مواد سفیده‌ای است و به همین جهت است که باید در خوردن آن اسراف و زیاده روی نکرد.

مغز بادام را اگر در شیر بجوشانند وگرم گرم بخورند برای سینه مفید است. اگر بادام را بو دهید وآن را مثل قهوه بسائید جانشین قهوه خواهد شد و لکن با این تفاوت که قهوهٔ عالی و بی‌نظیری را به وجود خواهد آورد که مصرف آن هم هیچ ضرری نخواهد داشت.

بادام را اگر با این ترتیب تهیه کنند علاوه بر این که می‌توان آن را به جای قهوه مصرف کرد می‌توان آن را در سوپ ریخت تا ارزش غذایی آن را زیادکند. بادام تازه و سبز دارای ۸۸ درصد آب است ولی وقتی رسید و بسته شد این مقدار آب تبدیل به مواد چربی می‌گردد.

برای اطفال روزانه ۵ـ۲۰ گرم و برای بزرگان ۷۰ گرم استعمال می‌شود.

روغن بادام تلخ برای دردگوش بسیار موثر است.

۱ـ زبان خوراکیها، دکتر غیاث الدین جزایری، ص ۱۹۳.

بادام شیرین: همدرد در بعضی نسخه‌ها استعمال کرده‌است.

۱ـحلوائی ثعلب ۲ـحلوایی گذر با سرگنجشک ۳ـروغن بادام شیرین ۴ـلعوق بهدانه ۵ـ معجون کلان.

۱ـ مقوی باه، ماده تولید منی را زیاد و قوی می‌کند، در ضعف بدن و کمی خون و ضعف دماغ مفید است. چاق کننده و رنگ چهره را صاف می‌کند.

۲ـ مقوی چشم، اعضای رئیسه، دل، جگر، دماغ، خون را زیاد، بدن را چاق می‌کند، قوت باده را تحریک می‌کند، برای ضعف گرده و مثانه خوب است.

۳ـ خشکی بدن را دور می‌کند، امساک را دور می‌کند، در دماغ و اعصاب تسکین داده خواب می‌آورد، در بدن طاقت و حرارت ایجاد می‌کند، خشکی دماغ را دور می‌کند.

۴ـ برای نزله گرم، سرفه خشک، خشونت و خراش حنجره، مفید است.

۵ـ مقوی باه و در جریان و سیلان منی مرد و زن مفید است.[1]

محل رویش:

در ایران، بادام در منطقهٔ یزد و کرمان به دست می‌آید و در مناطق مرکزی افغانستان نیز به عمل می‌آید. در اروپا و مرکز آسیا روئیده می‌شود.

بادام در کتابهای قدیم مذکور است. سلس و کولومپلا درخت بادام تلخ را به نام nux amara نوشته‌اند، نیز نویسندگان رومی بادام را با اسمهایی چون nuces groecoe avellanae groccoe نوشته‌اند، در هند بادام از کشمیر و مناطق کوهپایه‌ای وارد می‌شود. در کتاب سنسکریت بادام ذکر شده ولکن در ایران درخت بادام خیلی زیاد و عمومی است در ابتدای سکونت مسلمین در هند بادام بوسیله آنها در هند مصرف گردید و سپس این یک ماده تجارتی بین هند و ایران و افغانستان شد. تا کنون بادام حلی کافی نبوده خیلی زیاد از ایران و افغانستان به هندوستان و پاکستان وارد می‌شود.

در ایران بادام در منطقه یزد و کرمان خیلی زیاد می‌شود. و در منطقه وسطی از

۱ـ همدرد، ص ۵۶ـ۱۴۲ـ۱۱۶ـ۱۱۸ـ۱۴۷ـ۲۸۰.

افغانستان نیز خیلی بادام است.

درخت بادام از آسیا منشأگرفته است. در سرزمین اصلی آن یعنی ایران و چین از سه هزار سال پیش این درخت را می‌کاشته‌اند. میوهٔ آن در هوای گرمسیر می‌رسد. گل‌های زیبا و گلی رنگ بادام که در هند برای حکاکی روی مس غالباً به عنوان مدل مورد تقلید قرار می‌گیرد.

* روغن آراشید

تعریف:

برای تهیه روغن آراشید ابتدا پوسته سخت میوه را به کمک ماشین مخصوص شکسته و سپس دانه‌ها و خرده‌های آن را از پوست خارج می‌کنند به نحوی که دانه‌ها عاری از هرگونه ناخالصی گردند.

پس از انجام این اعمال، پوسته نازک روی دانه‌ها را نیز از لپه‌ها جدا می‌سازند زیرا وجود آن موجب می‌گردد که تصفیه روغن با اشکال صورت پذیرد. امروزه پوسته نازک روی دانه و جنین آن را از دانه خارج ساخته سپس از لپه‌های عاری از جنین، روغن استخراج می‌کنند.

پس از انجام اعمال فوق، لپه‌های عاری از جنین را در ماشین مخصوص، خرد نموده و آن را به صورت خمیری درآورده در دستگاه فشار قرار می‌دهند.

روغن فشار اول که بدون دخالت حرارت تهیه می‌شود، تنها روغن مورد تغذیه است.

باقیماندهٔ فشار اول را که مقدار نسبتاً زیادی روغن است با کمی آب مخلوط کرده

مدتی به حال خود باقی می‌گذارند و مجدداً در دستگاه فشار قرار داده از روغن فشار دوم تحت اثر گرما نیز روغنی حاصل می‌شود که به روغن فشار سوم موسوم است و منحصراً به مصارف تهیه صابونِ می‌رسد.

معمولا چون پس از استخراج روغن فشار سوم باز هم در تفاله باقیمانده، مقداری مواد چرب باقی می‌ماند که استخراج آن به وسیله فشار، غیر ممکن یا بسیار مشکل است، به کمک حلالهای مواد چرب، روغن آن را استخراج می‌کنند.

قبل از استخراج روغن باید در نظر داشت که اولاً دانه‌ها رسیده باشند و ثانیاً تخمیر حاصل نکرده باشند، زیرا غالباً دانه‌های پوست کنده مخصوصاً اگر از نقاط دور دست به کشوری صادر شده باشند، کم و بیش تخمیر حاصل نموده‌اند.

روغن آراشید که بدون ملاحظه گرما به دست آمده باشد، مایعی است زلال و دارای بو و طعم ملایم که حتی پس از آرامش ممتد نیز هیچ گونه ته نشینی نباید از آن حاصل شود. رنگ آن در گرمای ۱۵ درجه از زرد روشن تا زرد گاهی تغییر می‌نماید.

روغن آراشید در اثر بنزین، اثر دوپترول، کلروفرم و سولفور کربن کامل حل می‌شود و محلول زلال می‌دهد.

روغن آراشید صنعتی، رنگ قهوه‌ای مایل به قرمز و طعم و بوی مخصوص دارد.

ترکیبات شیمیایی:

روغن آراشید دارای گلیسریدهای چند اسید چرب اشباع شده یا اشباع نشده به نسبت‌های زیر است:

روغن آراشید دارای اسیدهای: اولئیک به مقدار ۵۱ تا ۷۹ درصد، لینولیک به مقدار ۷/۴ تا ۲۶ درصد، پالمیتیک به مقدار ۴ تا ۸/۵ درصد، استئاریک به مقدار ۴/۵ تا ۶/۲ درصد، هگزاکوزانیک، آراشیدیک به مقدار ۲/۳ تا ۴/۹ درصد و لینیوسریک به مقدار ۱/۹ تا ۳/۱ درصد است.

صفات فیزیکی:

۱ـ درگرمای ۲۰ درجه باید وزن مخصوص آن ۰/۹۱ تا ۰/۹۱۶ باشد.

۲ـ انحراف پلاریمتری (لوله ۲۰ سانتی‌متری) ۰/۱۵ تا ۰/۵٪.

۳ـ اندیس صابونی شدن ۱۹۰ تا ۱۹۴.

۴ـ اسیدیته بر حسب اسید اولئیک یک درصد.

۵ـ اندیس ید ۸۵ تا ۹۲.

خواص:

روغن آراشید را در داروخانه‌ها جهت تهیه روغن کامفره استفاده می‌کنند. از روغن آراشید، مخلوط یا سولفات نیکوتین، اسید اولئیک، محلول آمونیاک و آب باران، نوعی امولسیون جهت دفع حشرات، شته و غیره تهیه می‌شود که در کشاورزی مورد استفاده قرار می‌گیرد.[1]

* بادام زمینی

تعریف:

گیاهی است مفید، با ارزش غذایی زیاد، یک ساله، دارای ساقه خوابیده و راست به ارتفاع ۳۰ تا ۵۰ سانتی‌متر است که به تیره نخود تعلق دارد.

بادام زمینی دو نوع گل، یکی بزرگ به رنگ زرد (غیر زایا) و دیگری کوچک و واقع بر روی ساقه‌های خوابیده (زایا) دارد. پوسته، دانه و لپه‌های آن دارای ویتامینهای B1 و D است. تکثیر آن از طریق کاشتن دانه در زمینهای سبک، ماسه‌دار، نسبتاً مرطوب و کوددار صورت می‌گیرد.[2]

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۶۲۳.

۲ـ همان، ج ۳، ص ۵۰۶.

* بادام کوهی

در فارسی میوهٔ آن را بخورک نامند.

بادام کوهی درختچه‌ای استِ خاردار، شاخه‌های جوان آن در ابتدا صاف و قهوه‌ای روشن است که پس از چندی رنگ آن به خاکستری روْشن یا تیره تبدیل می‌شود. میوهٔ آن پوشیده از کرک مخملی و طول آن در واریته‌های مختلف ۱۵-۱۲ میلی متر متغیر است.[۱]

* بادرنجبویه

تعریف:

بادرنجبویه از تیرهٔ نعناعیان است و در مورد تیره روایت موجود می‌باشد. بادرنجبویه را به اسم علمی Melissa officinalis نوشته‌اند.

برگ، تخم، سرشاخه‌های گلدار، گل و عرق بادرنجبویه مورد استفاده طبی دارد. مزاج آن گرم و خشک در درجهٔ دوم می‌باشد.

بادرنجبویه نافع: امراض بلغمی و سوداوی، غم و اندوه، ضعف مغز، قلب و حواس و حافظه، درد مفاصل، بی‌خوابی، ورم پستان ناشی از بسته شدن شیر، گری سودایی، بد هضمی، سکسکه، گزیدگی عقرب، ماروزنبور، سردرد، درد دهان و دندان، بیهوشی، بوی بد دهان، تشنج، باد شکم، سرگیجه، سنکوب، تأخیر قاعدگی، استفراغ دوران بارداری، کم خونی دختران جوان، خستگی روحی، صداهای مبهم در گوش، بیماریهای مختلف دستگاه تنفسی، دردهای روماتیسمی و احساس چنگ زدگی در معده می‌باشد.

بادرنجبویه دارای مواد: تانن، کامفر، قندهای مختلف، مواد رزینی، مواد پکتیکی، مادهٔ تلخ، اسانس و کتاریا می‌باشد.

خوراک آن ۵ الی ۷ گرم است.

مضر کپل است و مصلحش صمغ عربی و کبدر می‌باشد.

۱ـ معارف گیاهی، ج ۱، ص ۳۲۹.

برگهایش قلبی شکل و دندانه‌ای و گلهایش سفید یا زرد رنگ می‌باشد.[1]

بادرنجبویه تغییر یافته اسم بادرنگبویه فارسی است که به عربی: مفرح‌القلب، حبق‌الریحانی، حشیشة‌السُّنّور، بقلة الریحان و بقلهٔ غریبه، به رومی: یاسلفین، به لغت مصر: ریحان النعنع، به سریانی: اطروخیا و به هندی: بلی لوطن می‌نامند و دو نوع است.

گیاهی علفی، پایا و از تیرهٔ نعناع است. ساقه‌ای به ارتفاع ۰/۳۰ ال ۰/۸۰ متر و حتی بیشتر، منقسم به شاخه‌های متعدد دارد.

قسمت مورد استفاده بادرنجبویه، سرشاخه‌های گلدار گیاه یا منحصراً برگهای بدون دمبرگ آن است.

بادرنجبویه، به سهولت به وسیله دانه یا قطعات سوش ریشه‌دار که از گیاه مسن جدا شده باشد و بعلاوه طوری انتخاب گردد که گیاه در معرض سرمای زیاد قرار نگیرد، تکثیر می‌گردد زیرا سرمای زیاد و رطوبت مداوم، برای رشد گیاه مناسب نیست. جنس زمین زراعتی در پرورش گیاه مداخله کلی ندارد. زمین زراعتی اگر سبک و خشک باشد، برگهای گیاه در طی دوران نمو، تدریجاً زرد و حالت غیرقابل استفاده پیدا می‌کنند.

زمین زراعتی بادرنجبویه باید قبلاً در پائیز به عمق ۲۰ تا ۵۰ سانتی‌متر شخم زده شود و بعداً نیز یک شخم دیگر در زمستان موقع کود دادن، به منظور وارد کردن کود در زیر خاک انجام گیرد.

به هر هکتار زمین زراعتی معمولا ۳۰/۰۰۰ کیلوگرم کود حیوانی به انضمام ۴۰۰ کیلوگرم Scorie (بقایای سوخت حاصل از ذوب چدن و فلزات) و ۷۵ گیلوگرم پتاسیم، اضافه می‌کنند. در موقع انتقال قطعات ریشه‌دار گیاه یا گیاهان جوان، به زمین زراعتی نیز باید قبلاً زمین را قطعاتی به عرض ۱/۵ تا ۱/۷۵ متر تقسیم کرده، مقداری نیترات دوسود بدانها اضافه کرد. در طریقهٔ تکثیر با کاشتن قطعات سوش ریشه‌دار، آنها را در پائیز یا در فروردین ماه، در امتداد خطوطی به فواصل معین به نحوی می‌کارند که هر پایه از دیگری لااقل ۰/۵ متر از هر طرف فاصله داشته باشد.

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۴۴۲.

برداشت محصول از سال دوم شروع می‌گردد. زیرا از گیاه سال اول، محصول کافی به دست نمی‌آید. این عمل معمولا در اوایل خردادماه سال دوم، یعنی زمانی که گلها رشد کامل حاصل نموده‌اند، صورت می‌گیرد.

اگر شرایط زمین از هر لحاظ برای رشد گیاه مساعد باشد و بعلاوه دقت‌های لازم به عمل آید، می‌توان دو دفعه در سال اقدام به برداشت محصول نمود. برداشت دوم معمولا در شهریور ماه صورت می‌گیرد، معمولا اگر از زمین زراعتی دو مرتبه در سال برداشت شود بین ۱۵تا ۲۰ هزارکیلوگرم برگ از هر هکتار زمین به دست خواهد آمد.

بهره‌برداری باید در زمانهای مساعد صورت گیرد. یعنی صبحها از ساعت ۹که شبنم کاملا برطرف شده باشد.

برگها در مجاورت هوا بسهولت خشک می‌شوند مشروط بر آن که به صورت قشر نازکی در یک سطح مستوی، بر روی پارچه پهنی گسترده شوند. این کار بایستی دور از رطوبت انجام گیرد.

شاخهٔ برگدار گیاه در دستگاههای مخصوص، تحت اثر گرمائی بین ۳۵ تا ۴۰ درجه خشک می‌گردد.

تکثیر از طریق دانه: برای این کار دانه‌های رسیده گیاه را در فروردین ماه، در قطعه زمین مساعد می‌کارند و سپس طبق فرمول کلی، پس از آن که دانه‌ها جوانه زد آنها را در زمین اصلی که قبلاً آماده نموده‌اند با رعایت فواصل مشخص که ذکر شد، نشا می‌کنند.
بادرنجبویه در منازل نواحی شمالی ایران به طور خودرو دیده می‌شود.

عربی: مفرح قلب، مفرح القلب المحزون، حبق الریحانی، حشیشةاللوز، بقلةالریحان، بقله‌غریبه، بقلةالطیب.

فارسی: بادرنگبویه. رومی: یاسلفین. مصری: ریحان النعنع. هندی: تره گربه، بالنگبویه، بادرنبویه، بلی لوتن. سریانی: اطروحنا. یونانی: تیلفن، مالی توفلن.
انگلیسی: arabian balm و hountain balm

بوی آن خیلی خوش است. گربه خیلی عاشق آن است.[۱]

در کتاب دستور بریطانی آن را به نام mellissh balm ـ aellassa offieinacis linne نیز از آن روغنی به نام melisshoil ذکر شده است.[۲]

به قول کتاب فارماکوگرافیا badranjboxa در عربی آن را بقلةالاتروجیه می‌گویند. آن در هند از ایران وارد می‌شود.

در لاتین عموماً به نام apiastrum معروف است و گیاه را زنبورها زیاد دوست دارند. هنگام تازه بودن طعم و بوی خوش در آن است و برای مرض مالیخولیا مفید است و حکمای هند این گیاه ایرانی را تا به حال برای مرض مالیخولیا و غیره استعمال می‌کنند. در اروپا به نام balm tea معروف است و تاکنون علاج محلی آنجا است. و این گیاه بخصوص در دستور ادویهٔ فرانسوی مذکور است. اقسام مختلف بادرنجبویه در اروپا، آسیای مرکزی و امریکای شمالی حاصل می‌شود.

برگ آن مقدار زیادی تانین دارد، و مقدار ۱/۸ ـ ۱/۴ در آن روغن حاصل می‌شود.[۳]

بادرنجبویه: علفی است پایا، معطر، قسمت مورد استفاده فقط برگهای خشک شده و گاهی نیز از پاجوشهای گلدار آن به طور خانگی استفاده می‌شود.

عربی: بادرنجبویه را ترنجان turungan یا حشیشةالنحل nahll گیاهی است پر شاخه و پرپشت.

مزاج: مزاج آن گرم و خشک در درجهٔ دوم است.

خواص:

بهتر از همه، تازهٔ آن است که مفید جمیع امراض بلغمی و سوداوی به خصوص خارش سوداوی می‌باشد، نیز حرارت دهنده به بدن، شادی‌آور، مقوی دل و دماغ و حواس و حفظ ذکاوت و صاف کنندهٔ ذهن است. مرهم آن مسکن دردهای مفاصل است.

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۳۲.

۲ـ دستور بریطانی، ص ۱۰۴۳ـ۱۰۶۶.

۳ـ فارماکوگرافیا، ج ۱، ص ۱۱۷.

بو کردن و خوراک آن دافع وسواس سوداوی و باز کننده قسمتهای بسته شدهٔ مغز و مقوی آن است. بو کردن برگ آن خواب‌آور است. مالش آن از بین برندهٔ ورمهای پستان ناشی از بسته شدن شیر می‌باشد. ریشهٔ تازهٔ آن را چون زن با خود حمل بنماید، جنین را می‌اندازد. می‌گویند مضر آن کفل و اصلاح کنندهٔ آن، صمغ عربی یا کُندر است.[۱]

در علاج همه بیماریهای بلغمی و سودایی مفید است. داروی گری سودایی است. مجاری گرفته دماغ را باز می‌کند، بوی بد دهان را از بین می‌برد، کمک هضم است و داروی سکسکه می‌باشد.[۲]

محل گزیدگی نیش مار را با بادرنجبویه بشوئید سودمند است. عرق بادرنجبویه برای شستشوی محل گزش زنبور یا حیوانات دیگر زهردار مفید می‌باشد.[۳]

به عنوان مقوی قلب از قدیم الایام استعمال شده است. در ضعف عمومی و برای آرام بخشی نیز استعمال شده است. در مالیخولیا، سردردهای عصبی، ضعف حافظه، سرگیجه و خستگیهای روحی توصیه می‌شود. استعمال شیرهٔ برگ آن در گزیدگیها اثر تسکین دهنده دارد.[۴]

از بادرنجبویه عرقی می‌گیرند که به نام عرق بادرنجبویه معروف است و هنگامی که عقرب، مار، زنبور یا حیوانات دیگر زهردار انسان را بگزند، اگر محل گزیدگی را با عرق بادرنجبویه بشویند، سودمند خواهد بود.[۵]

مقوی دل و مغز، نافع امراض سوداوی و بلغمی، تشنج، سنکوپ، ضعف قلب و... است.

همدرد آن را به نام nedeta استعمال کرده است.

۱ـ مفرح معتدل ۲ـ مفرح بقراط ۳ـ معجون خواب ۴ـ شربت گاوزبان ۵ـ شربت احمدشاهی ۶ـ دواء الممسک حار ۷ـ دواء الممسک معتدل ۸ـ خمیره ابریشم ساوه ۹ـ جوارش مصطکی کلان.

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۴۵.

۲ـ قانون در طب، ص ۹۳.

۳ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۵۹.

۴ـ قانونچه در طب، ص ۱۷۰.

۵ـ گلها و گیاهان شفابخش.

۱ـ مفرح دل و دماغ را قوت می‌دهد، اختلاج قلب و وسواس را مفید است مالیخولیا را نافع است.

۲ـ اعضای رئیسه دل و دماغ و جگر را قوت می‌دهد و فرح‌بخش است.

۳ـ برای خواب مفید است.

۴ـ دل و دماغ را قوت می‌دهد و فرح بخش است.

۵ـ در مرض مالیخولیا مفید است و دل و دماغ را قوت می‌دهد.

۶ـ مقوی دل ودماغ و جگر است و دوران خون را قوی می‌کند. در اختلاج و ضعف مفید است.

۷ـ در نسخه سابقه از آن قوی‌تر است.

۸ـ دل و دماغ را قوت می‌دهد و اختلاج را دور کند و مقوی چشم است.

۹ـ مقوی جگر، معده و روده‌هاست، اسهال را می‌بندد، آب آمدن از دهن را مفید است، زیادی ادرار را کم می‌کند[۱].

ترکیب واثر آن: گل آن حاوی اسانس فرّار است، با مقادیر کم یک داروی بادشکن است. و مقدار زیادی خواب آور، فشار خون را کمی پائین می‌آورد و تعداد نبض را کاهش می‌دهد.

دم کرده گل آن ۵ـ۲۵ گرم، گیاه را در یک لیتر آب جوش بریزید ولی نجوشانید، برای اختلالات معدی، تهوع، درد شکم و تسکین حالات عصبی و در برونشیت به عنوان خلط آور.[۲]

برای بیماریهای کبد بسیار سودمند و به رفع بعضی یبوست‌ها کمک می‌کند، عرقی که از بادرنجبویه گرفته می‌شود برای سمیت ناشی از گزش مار و عقرب و زنبور مفید است.[۳]

بادرنجبویه: تقویت قلب حالات نوراستنی، هیجان، سردرد عصبی، کمبود حافظه،

۱ـ همدرد، ص ۹۱ـ۱۲۰ـ۱۳۰ـ۱۳۱ـ۱۷۰ـ۱۸۴ـ۲۶۹ـ۲۹۴ـ۲۹۷. ۲ـ گیاهان دارویی، ص ۱۳۰.

۳ـ درمان طبیعی، ص ۶۴ـ۶۵.

افسردگی، آسم، سرفه، بی نظمی‌های قاعدگی [1] نام این گیاه به خاطر عطر مخصوص آن (بوی بادرنگ) است. آرام کننده تشنج، برای سرگیجه و برای تشنجات معدی روده‌ای، برای بی‌خوابی، خستگی روحی، میگرن، حالت اضطراب، با جوشانده آن می‌توان قسمت اعظم بیماریهای شکم، بیماری دندان، گوش و با استعمال خارجی، درد روماتیسمی را برطرف کرد.

بادرنجبویه: از سبزیجات معطر است که بوی خوشی دارد و دارای اثر آرام بخش وتسکین دهندهٔ سردردهای عصبی است، از آن داروهای آرام بخش و تقویت کننده تهیه می‌کنند، در احادیث نقل شده از معصومین علیهم السلام در مورد خواص بادرنجبویه: به طور کلی غالباً بادرنجبویه را همان فرنجمشک می‌دانند.

چند گیاه است که هم از خانواده labiatac ولی از جنسها وگونه‌های مختلف است. در فارسی در مناطق مختلف با نامهای بادرنجبویه و فرنجمشک نامیده می‌شوند و کاربرد آن برای ضد تشنج، محرک معده، ضد اسپاسم و برای جلوگیری از قی ۳ یا ۴ فنجان در روز می‌خورند. در فرانسه به نام چای فرانسه می‌نامند و از برگهای این گیاه برای تهیه شربتی به نام اودوملیس نیز در فرانسه استفاده می‌شود که برای سنگینی معده و مبارزه با انواع اسکوپ می‌خورند. طبق نظر حکما جوشانده یا شربت آن برای تقویت معده و امعاء وکبد، ازدیاد هوش و حافظه تجویز می‌شود، جویدن آن برای خوشبوکردن دهان است.[2]

از بادرنجبویه عرقی به نام عرق بادرنجبویه می‌سازند و هنگامی که عقرب یا مار نیش بزند یا حیوانات دیگر زهردار انسانی را بگزند اگر محل گزش را با عرق مزبور بشویند سودمند خواهد بود.

دارای خواص درمانی و تسکین دهنده وضد تشنج، بعلاوه به عنوان مقوی معده بادشکن، سهل کننده عمل هضم و معرق نیز هست و اسانس آن دارای خاصیت ضد

۱ـ صد گیاه و هزار درمان، دکتر حسین عرفانی، ص ۵۷.

۲ـ معارف گیاهی، ج ۱، ص ۱۷۳-۱۷۰.

تشنج و آرام کننده است. بادرنجبویه در طب عوام به مصارف عدیده می‌رسد، مانند رفع دل پیچه‌های ناشی از نفخ، درد معده منشأ عصبی، احساس چنگ زدگی در معده، اختلالات هضمی، طپش، سردردهای یک طرفه، سرگیجه، سنکوپ، عصبانیت‌ها، بی‌خوابی، ضعف قلب، استفراغهای دوره بارداری، فلج، دردهای عصبی دندان و گوش درد.[1]

محل رویش:

اطراف تهران، پس قلعه در ارتفاعات ۱۵۰۰ تا ۱۸۰۰ متری، رشت، رودبار، آذربایجان و نواحی شرقی.

عرق بادرنجبویه:

قدما اثرات آرامبخش و تقویتی آن در مورد قلب و اعصاب پی برده بودند. در درمان ناراحتی‌های قلبی مورد استفاده قرار می‌گیرد و عرق مزبور در تحریکات عصبی، برهم خوردن ریتم، طپش و ضعف و ناراحتی‌های قلب به کار می‌رود.[2]

بادرنجبویه در علاج بیماریهای بلغمی و سودائی مفید است. در آرایش و خوشبو نمودن دهان بسیار مؤثر است. زخم و قرحه سر، بندآمده‌های راه به دماغ را باز می‌کند و بوی بد دهان را بزداید. شادی آور و توانبخش قلب، راندمان غذا و کمک هضم است.[3]

بادرنجبویه دارای کامفر، اسانس ملیس، مواد زرین، مواد کلینیکی، قندهای مختلف و تانن است. بادرنجبویه مانند سبزی خوردن یا با سالاد خورده می‌شود. بادشکن و هضم کننده غذاست. جوشاندهٔ بادرنجبویه برای رفع دردهای معده ناشی از اعصاب و هیستری و یرقان مفید است و همچنین نفخ و تشنج معده را برطرف و سردردهای عصبی را از بین می‌برد. برای جلوگیری از استفراغ ۱۰ الی ۱۵ قطره بادرنجبویه، بایک

۱ـ گیاهان دارویی، ج ۲، دکتر علی زرگری، ص ۶۱۸ـ۶۱۹.

۲ـ فرهنگ خوردنی‌ها، پروفسور محمد حسین حاجبی، ص ۳۱۰.

۳ـ قانون در طب، ص ۹۳، شیخ الرئیس ابوعلی سینا.

حبه قند مصرف نمائید. بادرنجبویه برای دفع اضطراب، دلهره و افسردگی مفید است.[۱]

این گیاه را به اسم melisse demoldavie فرنجمشک مولداوی و بادرنجبویه یا بادرنگبویه نوشته‌اند. بوی آن لیموئی و بسیار مطبوع است. معمولاً از این بادرنجبویه عرق می‌گیرند که معروف است و هنگامی که عقرب و مار یا زنبور و حیوانات دیگر زهردار انسان را بگزند محل گزش را با عرق بادرنجبویه می‌شویند.[۲]

۱ـ خواص میوه‌ها و خوراکیها، ص ۷۸.
۲ـ گلها و گیاهان شفابخش، ج ۲، ص ۶۱.

* بادروج

تعریف:

این گیاه خوشبو ذائقه‌اش مانند لیمو است و هندوها آن را در ترشیها مخلوط می‌کنند. آن دارو با مزاج سرد شناخته شده است.

بادروج را به عربی: بادروج، بلورج، چوک، به فارسی: تره خراسانی، به یونانی: اوقیمن، به سانسکریت: ارجک، چهدرتلسی و اسامی دیگر، به اردو: تلسی جنگلی، به لاتینی: OCIMUM ALBUM و به بربری: بابن تلسی می‌گویند.

بادروج تا ۹۰ سانتی‌متر بلند می‌شود و از برگ و گل آن روغن و عطری خوشبو حاصل می‌گردد.[1] بادروج نوعی از انواع ریاحین است.

به فارسی ریحان کوهی گویند. بادروج گیاهی شبیه ریحان است ولی برگهای آن ریزتر، ساقه آن مربع شکل، گل آن مایل به سرخی، اسانس آن کمتر از ریحان و تخم آن ریزتر از تخم ریحان و پرورشی است ولی همان طور سیاه است. تخم آن را تخم شربتی

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۲۴.

نامند.[1]

بادروج: ocimum,gratissimum که در فارسی ریحان دشتی گویند و در اردو: تلسی جنگلی گویند و در انگلیسی: ocimum album که نوعی ریحان است. برگهایش کوچک، گلش مایل به سرخی و تخم آن را تخم شربتی گویند، رنگش سبز می‌باشد.

بادروج: حبق ریحانی از قصیله خانواده labiatate در آسیا و آفریقا می‌روید تا ۹۰ سانتی‌متر بلند می‌شود. برگ و گل آن روغن و عطر خوشبو می‌دهد.[2]

بادروج اسم نبطی است و معرب آن باذروج وبه عربی حوک و به فارسی تره خراسانی و به هندی بابری و تلسی جنگلی گویند وآن نوعی از ریحان کوهی است برگ آن ریزه وساق آن مربع توخالی وپر شاخ و در بو کمتر از ریحان، گل آن مائل به سرخی و در مصر ریحان احمر نامند در دو نوع صحرایی و بستانی می‌باشد. در بیخ آن خاصیتی نیست. صاحب تحفه نوشته که ظاهراً تخم شربتی باشد که از شیراز می‌آورند و با شربت قند می‌خورند. بهترین گیاه آن خوشبو است.[3]

بادروج همان حوک مشهور است. روغن باذروج و روغن مرزنگوش دارای نیروی مشابه هستند لکن باذروج از مرزنگوش ضعیف‌تر است و در آن نیروی مخالف است.

بادروج معرب بادرو فارسی است و به سریانی جوکاوتباری حوک خوانند. بادروج نوعی از ریحان است که به فارسی ریحان کوهی نامند، برگش ریزه و ساقش مربع ، پرشاخه وکم بوتر از ریحان وگلش مایل به سرخی و در مصر ریحان احمر نامند و بری و بستانی می‌باشد و پاییزه است نه بهاره.[4] بادروج در زبان عرب: البادروج، الحبق الریحانی و الریحان. به لاتینی: ocimum basilicum گویند. از فصیله شغوید la_ecalac عشب حوی در بلاد آسیا وافریقیه ۹۰ سانتی‌متر بلند می‌شود. آن اساس و قلیل الشعر وگل آن روغن عطری و خوشبو دارد.[5]

۱ـ معارف گیاهی، ج ۱، ص ۹۱.
۲ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۷۴.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۴۶؛ قرابادین کبیر، ص ۱۰۲.
۴ـ تحفه، ص ۴۲؛ داروها و واژه‌های دشوار، ص ۵۰؛ مایرهوف م ۴۸؛ الابنیة، بهمنیار، ص ۴۹.
۵ـ لسان العرب، ص ۴۴.

روایت:

«عن الصادق علیه السلام قال کان امیر المومنین علیه السلام یعجبه الباذروج و قال صلی الله علیه و آله الحوک بقلة الانبیاء، اما ان فیه ثمان خصال: یمرء الطعام و یفتح السدد و یطیب النکهة و یشهی الطعام و یسهل الدم وهو امان من الجذام و اذا استقر فی جوف الانسان قمع الدّاء کله. ثم قال: انه یزین به اهل الجنة موائدهم».

«الکاظم علیه السلام: انی احب ان استفتح به الطعام، فانه یفتح السدد و یشهی الطعام و یذهب بالسل و ما ابالی اذا فتحت به ما اکلت بعده من الطعام، فانی لااخاف داء ولا غائلة، و قال لی: اختم به طعامک فانه یمرء ما قبل و یشهی ما بعد و یذهب بالثقل یطیب الجشاء ویطیب النکهة ...».[1]

بادروج و هضم غذا و رفع سل: امام صادق علیه السلام فرمود: حوک (بادورج) سبزی انبیاء است و در آن هشت خاصیت هست: غذا را هضم می‌کند، بندها را باز می‌نماید، بوی بد را پاک می‌گرداند، برغذا اشتها می‌آورد، راه خون را آسان می‌سازد، از جـذام (پـیسی) خاطر جمع می‌نماید.[2] و موقعی که در درون آدمی برقرار گردید مرض را از بین می‌برد.[3]

ایوب بن نوح از کسی که بر سفرهٔ امام ابی الحسن اول حاضر شده نقل کرده که آن حضرت بادروج (ریحان کوهی) خواست فرمود: دوست دارم غذا را با آن آغاز نمایم، زیرا آن بندها را باز می‌کند و بر غذا اشتها می‌آورد و سل را می‌برد، بعد فرمود باکی ندارم از این که پس از آن غذا بخورم در حالی که اول با آن غذا خوردم، زیرا از مرض و ناراحتی نمی‌ترسم، راوی گوید: پس از غذا باز برگهایی از آن را می‌خورد و بـمن نـیز مـی‌داد و می‌فرمود: غذا را با آن ختم کن که غذای قبلی را هضم می‌کند و برای غذای بعدی اشتها می‌آورد و سنگینی را می‌برد و بوی بد و غیره را پاک می‌گرداند.

باذروج و دفع کرمها: پیغمبر خـدا صلی الله علیه و آله بـاذروج را از گـیاهان بـهشت نـامیده است.[4] شعیری گفته محبوبترین گیاه نزد رسول خدا صلی الله علیه و آله باذروج بود.[5]

حماد بن عیسی گوید: از امام صادق علیه السلام در باره حوک (بادروج) پرسیدند فرمود: آن

۱ـ سفینة البحار، ج ۱، ص ۶۵.

۲ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۵۰.

۳ـ مکارم الاخلاق، ص ۲۰۴، کافی، ج ۶، ص ۳۶۴.

۴ـ مکارم الاخلاق، ص ۲۰۵.

۵ـ محاسن، ص ۵۱۳؛ قرب الاسناد، ص ۹۹، ط نجف.

دوست مردم است سپس فرمود: «**انها تبخّر و الدیدان تسرع الیها**»[۱] بادروج بخار می‌شود و کرمها به سوی آن بسرعت می‌آیند.

امام رضا و امام باقر و امام صادق علیهم‌السلام فرموده‌اند: باذروج از آن ماست و جرجیر از آن بنی امیه است.

علی بن ابی طالب علیه‌السلام از پیغمبر صلی‌الله‌علیه‌وآله روایت می‌کند که فرمود: باذروج سبزی من و سبزی پیامبران پیش از من است و من آن را دوست دارم و می‌خورم و ریشهٔ آن از بهشت است.

امام صادق علیه‌السلام فرمود: کاسنی، سبزی حضرت رسول صلی‌الله‌علیه‌وآله بوده است، بادروج، سبزی امیرالمومنین علیه‌السلام و برگ خرفه، سبزی حضرت فاطمه علیهاالسلام.

احادیث بسیار در تعریف بادروج آمده است، گفته شده: باید در اول طعام خورده شود، که قسمتهای بسته شدهٔ بدن را باز می‌کند. اشتهای طعام را زیاد می‌کند، برای سل مفید است، آروغ را خوشبو می‌کند، بدن را از انگلها در امان نگاه می‌دارد و چون در شکم ساکن شود، همهٔ دردها را زایل می‌کند.[۲]

مزاج:

مزاج آن گرم و خشک در درجهٔ اول و در آن رطوبت زیادی است و رطوبت و باد شکم می‌آورد و چشم را تاریک می‌کند.

در روایات متعددی از امام صادق، امام باقر، علی‌بن ابی‌طالب، امام کاظم علیهم‌السلام و حضرت رسول صلی‌الله‌علیه‌وآله در بارهٔ بادروج خواصی از قبیل موارد زیر آمده است: دافع کرمها، نافع: سل، ضعف اشتها، سدد بدن، بدهضمی، سنگینی و بوی بد می‌باشد، و جلوگیری از جذام می‌کند. بادروج را به اسم علمی Ocimum gratissimum Linne نوشته‌اند.

بادروج نافع بیماریهای: ورم پستان، گزیدگی مار، عقرب، زنبور، خارش و تاری چشم، کندی دندان، رطوبات شش و سینه، اخلاط فاسد، خون دماغ، سنگینی گوش،

۱ـ محاسن، ص ۵۱۴؛ طب الائمه علیهم‌السلام، ص ۱۳۹.

۲ـ حلیة‌المتقین، ص ۵۹.

عطسه، پریدگی پلک چشم، سختی ادرار، عطش، سختی ادرار، حیض و شیر، سوزاک، روماتیسم و فلج است.

خواص:

آب بادروج چون در چشم چکانیده شود، چشم را روشن می‌کند و اگر کسی خون دماغ بشود، مقدار زیادی بادروج را با سرکه بیامیزد و پاره‌ای کافور بر آن اضافه کند و فتیله را بدان تر کند و بر بینی بگذارد باعث بند آمدن خون بینی می‌شود.

اگر آن را بکوبند و برگزیدگی زنبور نهند درد را ساکت می‌کند. بوئیدن «بادرو» تشنگی را می‌برد، در معده دیر هضم است، زود می‌گندد، ادرار را از مثانه می‌راند و طبع را نرم می‌کند.

و اگر زنی کم شیر، از آن بخورد، شیر او زیاد می‌شود و زود از پستانش شیر می‌آید.[1]

بادروج را در مرض سوزاک استعمال می‌کنند. شستن و تبخیر آن برای مرض روماتیسم و فلج مفید است.

جوشاندهٔ تخمهای آن را به عنوان ملین (برای کار کردن مزاج) استعمال می‌کنند. مدتی این دارو را به طور اشتباه، فرنجمشک شناخته بودند.[2]

هم قابض است و هم مسهل، زیرا خود به خود قابض است، لکن گاهی با خلطی بر می‌خورد که برای بیرون آمدن آمادگی دارد خلط را بیرون می‌راند که در این صورت باید مسهل باشد، گدازنده رساننده بادزا است. زود می‌گذرد و خلط بد و سودایی به وجود می‌آورد، تخم بادروج داروی سودا است.[3]

بولس گوید: سیسنبر بدل اوست در ادویه و آن را به لغت یونانی قیمونوادس گویند و معنی آن چنان باشد یعنی نباتی که منظر او به بادروج مشابهت دارد.[4]

۱ـ صیدنه، ج دوم، ص ۷۷۰.
۲ـ فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۸۵.
۳ـ قانون در طب، بوعلی سینا، ص ۹۶.
۴ـ صیدنه، ص ۱۱۲.

محلل اورام، مفرح و مقوی قلب، مدر بول و حیض. برای تحلیل ورم برگها را ساییده بر بدن می‌مالند. در ادرار حیض جوشانده برگش را می‌دهند. در درد گوش آب برگش را می‌چکانند. در ضعف قلب و خفقان تخم بادروج را در شربت ریخته می‌خوردند.[۱] بادروج را در هند قدیم بابری گویند.

بدلش:

خرفه و سرکه، نفع خاص: مقوی معده و نیز طلای آن برای گزیدگی عقرب نافع است.[۲]

بادروج گرم در درجه اول تا دوم و خشک در درجه اول اولی و با رطوبت فضلیه، قابض و اسهال خلط مستعد است. خلط فاسد را آمادهٔ دفع می‌کند و محلل و نفخ است و مفرح و مقوی دل و قوت شامه و فم معده و ملین و مدر بول و حیض و معرق ومحلل اورام و رافع انشاق وجهت خفقان و غشی سختی نفس و ضعف جگر و سرد وسده طحال وشکننده و دافع سنگ مثانه ضماد آن با پوست جو و روغن گل و سرکه جهت اورام و ورم پستان و ضماد آن تنها جهت گزیدن عقرب و زنبور و مارهای بزرگ و بر پستان جهت تحلیل اورام آن مفید است.

قطور عصارهٔ آن جهت جلای بصر و دمعه و خائیدن آن جهت رفع کندی دندان و زوال و رطوبات عوارض سینه و شش مفید است.[۳]

مقدار خوراک: تخم شربتی از ۵ الی هفت گرم، برگش از ۷ تا ۱۰ گرم.

محل رویش: بادروج بوتهٔ ریحانی از خانواده LABIATATE در آسیا و آفریقا می‌روید.

۱ـ کتاب المفردات، ص ۱۸۶.

۲ـ بستان المفردات، ص ۹۷؛ مخزن المفردات، ص ۱۲۳.

۳ـ محیط اعظم، ص ۲۴۶.

* بادنجان

تعریف:

بادنجان به عربی: باذنجان، انب. فارسی: بادنجان. هندی: بیگن. سنسکرت: وارتاکی، کنت، ورنتاکی، کت نهپلا.

انگلیسی: brinjal,egeplant

لاتینی: solanum melongona,solanum diffusum

بادنجان که آن را نیز الانب، المفد، الوغد نیز گویند.

لاتینی: solanum melongena از خانواده باذتجثیه[1]

بادنجان در بیشتر اوقات کمک گوشت و بیشتر خورشت را به طور دلمه و کوکو و قورمه و... تامین می‌نماید اما این میوهٔ گیاهی و به عبارت دیگر از خانوادهٔ سبزیجات است. دارای هیدرات دو کاربن، آلبومین، چربی، مواد معدنی و لذا برای مبتلایان به نقرس و قند نیز خوردن آن تجویز شده است.

بادنجان دارای پتاسیم و کلسیم است که درجهٔ قلیائی بدن را تامین می‌کند و برای فشار خون‌دارها مفید می‌باشد و ویتامینهای b1 و b2 در آن موجود است.

اسم طبی بادمجان: solanum_meleongena

بادنجان، باتنگان، بادنگان: گیاهی از تیرهٔ بادنجانیان که اصلش از هندوستان است. میوه‌اش درشت و بیضوی و دراز اندام یا گرد که به رنگ بنفش متمایل به سیاه و سفید و گاهی زرد و قرمز دیده می‌شود ولی میوهٔ خوراکی آن همیشه بنفش سیاه رنگ است.[2]

بادنجان معرب بادنگان یا باتنکان فارسی است و به عربی: انت وقهقب وبه فارسی: کهلت وکهکم وبه هندی: بیگن و بهانتاه و بهثا گویند. ماهیت آن معروف است و مستعمل در غذا و دوا و بهترین آن نو و تازه، کوچک، کم تخم، کبود پوست، براق، مدور و اندک طولانی است.

۱ـ لسان العرب، ص ۴۴.

۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۴۴۴.

پاتنگان را به لغت سریانی پروحی گویند و صاحب المشاهیر گوید به لغت عرب مغذ گویند و حدق نیز گویند[۱]. بادنجان معرب از فارسی است و به عربی وغد گویند.[۲]

بادنجان به اردو:ینگن. طبی:solanum meleongena و به عرفی:bringalas

بادنجان: ذائقه‌اش بی مزه. مزاج: گرم و خشک در درجه دوم. خواص: برای امراض جگر منفعت دارد وکسانی که گرم مزاجند نباید بخوردند و اگر این را بریده با دارچوبه بر روی محل ضرب دیدگی بگذارند نافع است.[۳]

مزاج بادنجان گرم در درجه دوم و خشک در درجه سوم است. مضر برای درد پهلو و بواسیر مصلحش روغن زرد است. منفعت خاص: مقوی معده مسکن دردها است.[۴]

نمکیاتی به نام سلانین در انواع بادنجان حاصل می‌شود.[۵] قابض، نفاخ و مسدد است، محلل و مسکن اورام است.[۶]

بادنجان که به عربی باذنجان هم گفته می‌شود گیاهی علفی است که دارای ساقه نسبتاً ضخیم و اعضای پوشیده از تارهای ریز و آرد مانند که منشأ اصلی آن احتمالاً در آسیای جنوبی بوده است. برگهای بزرگ با ظاهر کلی بیضوی به طول ۱۰ـ۱۸ سانتی‌متر با کناره موجدار یا لوبدار دارد. گلهای بنفش روشن آن ممکن است حالت منفرد یا مجتمع به تعداد چندتائی داشته باشد ولی آنچه مسلم است در حالت اخیر فقط گل تحتانی ایجاد میوه می‌کند در حالی که درگیاه وحشی که معمولاً خارهای ریزی در سطح اعضای هوایی آن دیده می‌شود همه گلهای یک گل آذین تبدیل به میوه می‌گردد، کاسه گل آن مرکب از لوبهای بیضوی دراز و نوک تیز است و در طی دوران رسیدن میوه نیز به رشد کامل خود می‌رسد و به روی آن باقی می‌ماند میوه‌اش گوشتدار و مسخن است و ابعاد و شکل ظاهری آن در نژادهای مختلف پرورش یافته تفاوت می‌نماید. میوه رسیده آن به مصرف تغذیه می‌رسد.

در روایات متعددی از ائمه علیهم‌السلام از خواص بادنجان چنین آمده است: بادنجان حکمت

۱ـ صیدنه، ص ۱۱۴.
۲ـ تحفه حکیم، ص ۴۰.
۳ـ المفردات، ص ۱۴۸.
۴ـ بستان المفردات، ص ۸۰.
۵ـ فرهنگ طبی، ص ۶۷۰.
۶ـ مخزن المفردات، ص ۹۱.

را زیاد می‌کند، برای زهرهٔ سیاه خوب است و درد را شفا می‌دهد.

بادنجان را به اسم علمی Solanum melongena نوشته‌اند. برگ، روغن، تخم و میوهٔ بادنجان مورد استفاده طبی دارد.

بادنجان **نافع بیماریهای**: انسداد جگر و طحال، عرق بدن، تنگی نفس، فشارخون، سوختگی، **دملهای** دردناک و ورم می‌باشد. مضر بواسیر، دردپهلو، چشم و سر است.

لازم به ذکر است که اجزاء مختلف بادنجان خواص گوناگون دارد و در حالتهای مختلف باید طبق دستوری که در صفحات بعدی آمده است، استعمال گردد.

بادنجان دارای: پتاسیم، کلسیم، ویتامین B2. B1 و مادهٔ سولانین Solanine می‌باشد.

برای رژیم لاغری مفید است، بشرط آن که آبپز خورده شود. اشخاصی که مبتلا به ورم کلیه و درد مفاصل هستند، بهتر است کمتر میل نمایند.

بادنجان هنگام سرخ کردن، زیاد روغن به خود جذب می‌کند و به این جهت هضم را مشکل می‌سازد و لذا برای کسانی که روده و معده حساس دارند خوب نیست. بادنجان خام کرم کش است، خاصیت غذایی بادنجان کم است، لینت می‌دهد و مدر است و اگر کاملا نرسیده باشد دارای مقداری سولانین است که در ساقه تاجریزی و برگ و میوه مورل نوار Morelle Noire و در جوانه‌های سیب زمینی نیز یافت می‌شود و داروی آرام کننده دردهای معده و اعصاب و تسکین دهنده خارش اگزماها و بیماریهای جلدی است و مصرف آن ۰/۵-۰/۲ گرم به صورت حب یا تزریقات زیر جلدی است و بیش از این کشنده است و اگر بادنجان نارس زیاد خورده شود، مسمومیت ایجاد می‌نماید.

تخم بادنجان برای نزله و تنگی نفس خوب است و خود بادنجان برای بیماریهای پوستی ممنوع است. صد گرم آن ۲۸ کالری ایجاد می‌کند و برای پُرخوریها و فشارخونیها و بیماران اولسری و خنازیری مفید است.

آنچه از گیاهان گروه خانواده بادنجانیان اهمیت دارد، وجود الکالوئیدهای آنهاست که اصل نیتروژنه آلی دارد.

بادنجان از رازی:

برای معده‌ای که غذا را نگاه می‌دارد خوب است، برای چشم و سر مضر است، کمی خون سیاه در بدن تولید می‌کند، از خوردن بادنجان بیماری بواسیر و لکه‌های جلدی قوبا و چشم درد و بیماریهای سوداوی عارض می‌گردد، سده کبد و طحال را مـی‌گشاید و چون با سرکه بپزند و بخورند دیگر ایجاد سردرد و چشم درد نمی‌کند و خاصیت معالجه سده کبد و طحال را در خود نگاه می‌دارد اگر پوست آن را بکنند و با روغن و سرکه یا روغن بادام بپزند بیشتر تندی و تیزی او برطرف می‌شود.

تندی و تیزی بادنجان بریان شده با پوست و بدون روغن بـاقی مـی‌ماند. هـمچنین بورانی آن اگر باشد، باز اندکی تندی و تیزی خواهد داشت. بورانی برای معده‌هایی که غذا را نگاه می‌دارند سازگار است و برای محرورین و صاحبان جگر گـرم و طـحالهای بزرگ بادنجان پخته با سرکه بهتر است به طوری که سود آن به طور وضوح در مزاج آنان محسوس می‌گردد. بادنجان پوست کنده را اگر با روغن بادام و سرکه بجوشانند بهترین غذاست.

چند روایت در مورد بادمجان:

امام صادق‌علیه‌السلام روایت کرده که: علی بن الحسین در برابرش بادنجان مخلوط با زیتون بود و از آن می‌خورد در حالی که چشمهایش درد می‌کرد، راوی عرض کرد: یابن رسول الله از آن می‌خوری در حالی که آن آتش است، فرمود: ساکت باش، پدرم از جدم روایت کرده که فرمود: بادنجان از پیه زمینی است و در همه چیز که واقع شود پاک و نـظیف است.[۱]

روزی پیغمبر خداصلی‌الله‌علیه‌وآله در خانهٔ جابر بود بادنجان برایش آوردنـد آن حـضرت از آن می‌خورد، جابر گفت: در آن حرارت هست، فرمود: ساکت باش ای جابر آن نـخستین گیاهی است که به خدا ایمان آورده، آن را پاره پاره کنید و بپزید و زینت دهید و نرمش

۱ـ مکارم الاخلاق، ص ۲۱۰؛ امالی طوسی، ج ۲، ص ۲۸۱.

کنید که برحکمت انسان می‌فزاید.

امام صادق﷣ فرمود: **«کلوا البادنجان، فانه یذهب الداء و لاداءله»**[۱] یعنی بادنجان بخورید که درد را می‌برد و مرضی درآن نیست.

در روایت دیگر امام صادق﷣ فرمود: **«کلوا البادنجان، فانه جید للمرة السوداء»**. یعنی: بادنجان بخورید که برای زهرهٔ سیاه خوب است.

سیاری بعضی از بغدادیین از ابی الحسن ثالث امام علی النقی﷣ که فرمود: بادنجان را زیاد بخورید، زیرا که در وقت گرمی گرم و در وقت سردی سرد و در همهٔ وقتها معتدل و در هر وقت خوب است.[۲]

ابن ابی یعفور از امام صادق﷣ روایت می‌کند که فرمود: **«کلواالبادنجان، فانه شفاء من کل داء»**.[۳] یعنی: بادنجان بخورید که شفاست از هر درد.

باز امام فرمود: **«البادنجان جید للمرة السوداء و لایضر بالصفراء»**.[۴] یعنی بادنجان خوب است برای زهرهٔ سیاه و به صفراء ضرری نمی‌رساند.

امام صادق﷣ فرمود: **«اذا ادرک الرطب و نضج العنب ذهب ضرر البادنجان»**.[۵] یعنی: وقتی خرما و انگور خوردنی شد ضرر بادنجان از بین می‌رود.

توضیح: مقصود امام صادق﷣ شاید این باشد وقتی که میوه‌های تابستانی به وجود می‌آید ضرر بادنجان از بین می‌رود یا هوا در این وقت در حد اعتدال می‌باشد.

امام صادق ﷣ فرمود: **علیکم بالبادنجان البورانی، فانه شفاء یؤمن البرص و کذا المقلی بالزیت**[۶] یعنی: بر شما باد بادنجان بورانی که شفائی است و از برص مطمئن می‌کند که مخلوط کرده با زیتون هم باشد.

امام صادق﷣ فرمود: **اکثروا من البادنجان عند جذاذ النخل، فانه شفاء من کل داء، یزید فی بهاء الوجه و یبین العروق و یزید فی ماء الصلب.**[۷]

یعنی: بادنجان را وقت بریدن شاخه‌های درخت خرما بخورید که شفاست از هر

۱ـ محاسن، ص ۵۲۶؛ مکارم الاخلاق، ص ۲۱۰؛ طب الائمة، ص ۱۳۹.
۲ـ همان.
۳ـ بحار، ج ۶۶، ص ۲۲۳.
۴ـ بحار، ج ۶۶، ص ۲۲۳.
۵ـ محاسن، ص ۵۲۶.
۶ـ بحار، ج ۶۶، ص ۲۲۳.
۷ـ مکارم الاخلاق، ص ۲۱۰.

درد، روشنایی صورت را زیاد می‌کند و رگها را آشکار می‌سازد و آب پشت را می‌زداید.

«قال ابو عبدالله: کلو الباذنجان، فانه شفاء من کل داء[۱] اکثروا من الباذنجان عند جذاد النخل، فانه شفاء من کل داء و یزید فی بهاء الوجه و یبین العروق و یزید فی ماء الصلب الدعوات».

«وقال الصادق علیه السلام: علیکم بالبادنجان البورانی، فهو شفاء یؤمن من البرص وکذا المقلی بالزیت من الفردوس. قال رسول‌الله صلی الله علیه و آله: کلو الباذنجان، فانها شجرة رأیتها فی جنة المأوی شهدت لله بالحق و لی بالنبوة و لعلی بالولایة فمن اکلها علی انها داء کانت داء و من اکلها علی انها دواء کانت دواء».[۲]

حضرت صادق علیه السلام فرمود:بخورید بادنجان را که درد را می‌برد و دردی ندارد.

امام علی النقی علیه السلام به بعضی کارگرانش فرمود: برای ما بادنجان زیاد بیاور که آن گرم است در وقت حرارت و سرد است در وقت برودت و معتدل است در جمیع اوقات و خوب است در هر حال.

حضرت صادق علیه السلام فرمود: بادنجان برای سودا نیکو است و در حدیث دیگر فرمود: چون رطب را درک نمائی و انگور برسد ضرر بادنجان می‌رود.

طریقهٔ خوراک بادنجان:

بادنجان رسیده را پوست کنده و بر آن نمک پاشیده مدت کمی در آفتاب و هوای آزاد می‌گذارند تا زهرآب و مواد سمی و تلخ آن به صورت مایع تیره رنگ خارج شده، سپس آن را شسته و در روغن (اگر روغن زیتون باشد، بهتر است) سرخ کرده، پس از سرخ شدن با کمی آب روی آتش ملایم پخته و مصرف می‌نمایند. و هرگاه کمی کشک ساییده بر آن اضافه کنند از حالت اسهالی آن جلوگیری می‌نماید.[۳]

به قول یکی از بزرگان: غذاهای خوب، هم ساده‌ترند و هم ارزانتر.[۴]

۱ـ سفینة‌البحار، ج ۱، ص ۶۴.
۲ـ مکارم الاخلاق، ص ۳۴۹.
۳ـ دکتر جوانمرد.
۴ـ نجات از بیماریها، محمد حسابدار، ص ۴۰.

ترکیبات شیمیایی:

بادمجان میوه گیاهی است که جزو سبزیجات نام برده می‌شود. از صد قسمت آن ۵/۴ هیدرات دو کربن، ۱/۲۵٪ آلبومین، ۰.۵٪ چربی، ۰.۵٪ مواد معدنی، کالری حاصل از صد گرم بادمجان ۲۸ کالری حیاتی می‌باشد، ضد چاقی به شمار می‌رود. هیدرات دو کربن بادمجان عبارت است از بانتوزانها و همی‌سلولر و دکسترین و سانیت و به خاطر وجود این مواد است که اولا بیماران مبتلا به مرض قند بخوبی می‌توانند مصرف نمایند و هم چنین برای کسانی که دچار نقرس هستند ضرری نداشته و به خاطر همی‌سلولز موجب زیاد شدن حجم مدفوع گشته در مبتلایان به یبوست اثر نیکوئی دارد.

در میان دانه‌ها یا تخم بادمجان الکالوئید یا ماده شیمیائی مخصوص موجود است که در مبتلایان به بیماری کبد ایجاد ناراحتی می‌کند لذا توصیه می‌شود کسانی که دچار حساسیت یا یرقان و سایر بیماریهای کبد می‌باشند از مصرف آن خودداری فرمایند.

خواص:

بادنجان مدر است.[۱] با برگهای بادنجان ضمادی درست می‌کنند که برای بواسیر مفید و مصرف می‌شود.[۲]

با برگهای بادنجان ضمادی درست می‌کنند که در مورد سودا، دملهای شدید و دردناک استعمال و مصرف می‌شود.[۳]

بادنجان برای مبتلایان به بیماری خنازیر مفید است.[۴]

دارای مقدار زیادی سولانین solanine که ماده‌ای سمی است می‌باشد بنابر این تا وقتی میوه آن نرسیده نباید آن را مصرف کرد.

با برگهای بادنجان ضمادی درست می‌کنند که در موارد سَوختگی دملهای شدید و دردناک سودا و بواسیر استعمال و مصرف می‌شود که موجب تسکین درد و شفای بیمار

۱ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۳۴.
۲ـ همان، ص ۲۵.
۳ـ همان، ص ۳۵.
۴ـ همان، ص ۳۴.

می‌گردد.[1]

اگر در روغن بریان کنند شکم براند، اگر در سماق یا سرکه بزنند و امساک نکنند درد معده و خاصره آورد، برای سر و چشم ضرر دارد، خون را سیاه می‌کند، سودا تولید کند، گرفتگی آورد و بواسیر و همچنین رنگ را سیاه کند. و چون گل آن را در سایه خشک کرده کوبیده و نرم کنند مالیدنش برای بواسیر مفید است.[2]

به گفته پروفسور حاجبی بادمجان از نظر غذائی نیروی زیادی ندارد. به همین جهت در رژیم لاغری استفاده می‌کنند. خاصیت درمانی آن بیشتر به علت باز کردن عروق است. رنگ را باز می‌کند، معده را تقویت می‌کند و گرفتگی معده را باز می‌کند. در بعضی اوقات باعث گرفتگی کبد و طحال می‌شود.

ترشی بادمجان قابض است،ادرار آور است ولی بوی عرق بدن را از بین می‌برد و کسانی که زیر بغل و کشاله‌های ران آنها بد بو است بایستی زیادتر بادمجان بخورند.

اگر کلاهک و دم بادمجان را در سایه خشک و خوب بسایند که نرم و گرد شود روی بواسیر وسایر زخمهای نشیمنگاه بپاشند آنها را معالجه می‌کند. برای بیماران خنازیری که زخم شده‌اند توصیه می‌شود با برگهای آن ضمادی درست کنند که در مورد سوختگی دملهای شدید دردناک و سودا و بواسیر استعمال می‌شود و موجب تسکین درد و شفای بیماری می‌گردد.

بادسیان از دو قوت متضاد است به این گونه: یکی قوت گرم و تیز و لطیف است که طبیعت را اطلاق کند و دهان را تَبْش برانگیزد و نیز خون را بسوزاند و دیگر قوت سرد و خشک بر طبع زمین دیرگوار و شکم بازگندیده، و این اندر جرمش بیشتر است واین دو قوت اندر پوستش پدیدارتر است و اما مغز بادمجان چون به تخم نیامده باشد اندران چندین غایلت نیست و یوحنا چنین گویند که بادنجان گرم و خشک است اندر درجهٔ دوم ودلیل گرمی وتیزی آن است و زبان گزیدن، و آن خونی انگیزد تیز و با سودا مایل و گونهٔ روی مردم زشت بکند و کلف انگیزد و باید که بشکافند و با آب نمک آغازند شباروزی و

۱ـ همان، ص ۳۸.
۲ـ قانونچه چغمینی، ص ۱۶۹.

پس بشویند و پوست از آن باز کنند وپس با گوشت فربه بپزند که مغزش بهتر از پوستش بود و چون به سرکه بپزند سُدَد جگر و سپُرز بگشاید و خاصیتش آن است که جذام آرد و سرطان و بهق و کلَب سیاه پدیدار آورد و اندر همه رگهای سُدد آرد و چون سوزانند و سودا را نیرو کند و از آن بهتر باشد که نخوری و چون خوری به سرکه پخته خوری و بادنجان را مزاج مختلف است برحد تازگی وکهنی هر چه کهن‌تر گرمتر و خشک‌تر است و آنکه تازه‌تر است سردتر سدد پدیدار کند وچون خام خورند دیر بگوارد وخلطهای قوی غلیظ سودایی اندر معده پدید آورد وچون با کدویه و سرکه بکنند شهوت طعام انگیزد و غذایی است عجب که ضرر زود پدید نیاورد الا دیر و محمد بن زکریا هم این گوید.[1]

اصل بادنجان از هند است. خاصیت غذایی آن کم ولی ملین و مدر است و مصرف آن برای بیماران مبتلا به خنازیر و اولسر توصیه شده است. میوه‌های بادنجان وقتی کاملا نرسیده است به‌اندازه کافی دارای مقدار زیادی سولانین که ماده‌ای سمی است می‌باشد و بنابر این نباید تا وقتی میوهٔ آن کاملا نرسیده است آن را مصرف کنیم. غدد بادنجان خام کرم کش است. تخم آن برای نزله و تنگی نفس خوب است.[2]

بادنجان نیز همچون دیگر سبزیها در زندگانی ما اثر حیاتی دارد. مثلا می‌توان کلسیم، پتاسیم، سدیم، کلر وخاصیت شستشویی خون راکه از حیاتی‌ترین مواد و نتایج مصرف سبزیهاست به عنوان غذای کامل نشان کرد.

همچنین بادمجان درجهٔ قلیائیت بدن را بالا می‌برد که خود به هنگام مصرف زیاد گوشت در وضع بدن تعادلی برقرار می‌سازد و از ایجاد اسید در خون جلوگیری می‌کند. باید دانست که پخته شدن بادمجان در سلولز و پانتوزان آن تغییری به وجود می‌آورد به سبب وجود همین مواد است که بادمجان مقدار زیادی از آب را به خود جذب می‌کند. باعث ازدیاد حجم مدفوع می‌گردد و در دفع مواد زائد بدن تأثیر می‌گذارد. بادنجان

۱ـ الابنیه عن حقایق الادویه، موفق الدین ابو منصور علی الهروی، ص ۴۶.

۲ـ فرهنگ خواص خوراکیها، ص ۴۰.

دارای ویتامینهای a,b,p,c است، صد گرم بادمجان ۲۸ کالری حیاتی تولید می‌کند.

با همهٔ خواص و فوائد بر شمرده، در میان سلولها و بویژه تخم‌های بادمجان مواد شیمیایی یا الکالوئیدهایی وجود دارد که مبتلایان به نارسایی کبد را ناراحت می‌سازد. با توجه به این ویژگی توصیه می‌کنیم که مبتلایان به یرقان، ورم کبد و سنگ کیسهٔ صفرا از خوردن آن چشم‌پوشی کنند.

ریشهٔ بادنجان و شاخه‌های خشک شده و برگهای آن و گرد دم میوهٔ آن همه قابض و بند آورنده خون است و برای معالجه احتلام در شب و خونریزیهای روده‌ای و سایر انواع خونریزیها هم مفید است. گیاه بادنجان باز کنندهٔ انسداد و گرفتگی‌های مجاری عروق است در هند و چین از بادنجان به عنوان یک داروی ملین استفاده می‌شود. و قابض است، برگها وپوست سیاه میوه ضد اسهال خونی است.از نظر طبیعت بادنجان طبق نظر حکمای طب سنتی گرم و خیلی خشک است و از نظر خواص معتقدند که مقوی سده و باز کنندهٔ انسداد و گرفتگی‌های مجاری عروق است البته به آن دسته گرفتگی‌ها که خود بادنجان عامل ایجاد آن است زیرا خود بادنجان در بیماری کبد و طحال ایجاد انسداد می‌کند. خوردن بادنجان به تنهایی ممکن است درد پهلو، زهار و بواسیر و درد چشم سوداوی ایجاد کند. به همین علت آن را باگوشت و روغن و گاهی با سرکه طبخ و می‌خوردند. اگر بادنجان را بسوزانند و خاکستر آن را با سرکه خمیر نمایند و به زگیل بمالند زگیل کنده می‌شود. از بادنجان در برخی از مناطق آفریقا به عنوان ضد تشنج استفاده می‌شود.[1]

رازی گوید: که اگر اول در آب پوست کنده و قدری نمک بجوشانند پس به روغن بادام بریان کنند و به سرکه خوشبو نموده بخورند برای سدد جگر و طحال نافع است. **جهت معده** که طعام در آن دائم باقی ماند نیکوست و این خاصیت عجیب است و چون **بادنجان** را در تیزآب خیسانیده باشند **دست** و پا راکه بسیار عرق کند چند نوبت بشویند

۱ـ **معارف گیاهی**، حسین میر حیدر، ج ۱، ص ۱۰.

عرق را بند آورد.[۱]

تازه و ترش سالم‌تر است و کهنه‌اش بد است و مزه و مزاج قلیا را دارد، سبب سودا و انسداد می‌شود، پوست را بد رنگ و سیاه می‌کند، رنگ را زرد می‌گرداند، پدید آورنده ورمهای سرطانی و سخت و جذام است، باعث بواسیر است و لکن اگر دنباله‌های بادنجان را در سایه خشک کنند برای دفع بواسیر خوب است، بادنجان به روانی و قبضی شکم کاری ندارد، اما اگر در روغن بپزند روان کننده و اگر با سرکه بپزند قابض می‌باشد.[۲]

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۵۰؛ قرابادین کبیر، ص ۱۰۴.

۲ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۹۳.

* بارهنگ

تعریف:

گیاهی از تیرهٔ بارهنگها که جزو تیره‌های نزدیک به زیتونیان است. این گیاه یکساله است، و بعضی گونه‌هایش نیز پایا می‌باشد. برگهایش تقریباً از ریشه جدا می‌شوند، بلنتاین.[1]

جابربن حیان در رسالهٔ خود از بارهنگ به نام لسان‌الحمل نام آورده است. بارهنگ را به اسم علمی Plantago major نوشته‌اند.

تخم، برگ، ریشه، لعاب و ساقهٔ آن مورد استفادهٔ طبی دارد. مزاج بارهنگ سرد و خشک در درجهٔ دوم می‌باشد.

بارهنگ برای بیماریهای: اسهال، عرق زیاد، خونریزی دهان، لثه و اجزاء بدن، عفونت زخمها، کثیفی چشم، ضعف جگر و طحال، زخم روده، معده و اثنی عشر، کثیفی خون، یرقان، خونریزی (ریه، بواسیر و حیض)، اسهال خونی، ورم و رطوبت زخمها،

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۴۵۱.

زخم چرکی گوش، ضعف باه، درد سینه، سرفه، عطش، سوزش بول، بدهضمی، سل، التهاب کلیه و مثانه، جوش صورت، ورم ملتحمه، گزیدن زنبور، پشه و هاری مفید می‌باشد.

بارهنگ دارای مواد: سدیم، پتاسیم، منیزیم، موسیلاژ، صمغ، اسیدهای آلی، انورتین، امولسین، تانن، گلوکزیدی به نام اوکوبین، اسیدسیتریک، اسیداکسالیک، رزین، کلروفیل، آلبومین، واکس و پکتین می‌باشد.

مقدار خوراک تخم آن تا سه درهم است.

بارهنگ مضر طحال است و مصلحش مصطکی می‌باشد. مضر ریه است و مصلحش عسل می‌باشد.

گیاهی است دارای ساقه‌های نازک و برگهای بیضی شکل و خوشه‌های دراز، بلندیش به ارتفاع سی تا پنجاه سانتی‌متر می‌رسد، دانه‌هایش ریز و لعابدار می‌باشد.

بارهنگ را در عربی لسان الحمل نیز گویند، لسان الحمل به معنی زبان بره و اصطلاح فارسی آن نیز همین است. اما امروز بیشتر به بارهنگ معروف است که در کتب مفردات غالباً به صورت بارهنگ آمده است (دهخدا). علاوه بر نامهای زبان بره و بارتنگ و بارهنگ یکی از نامهای معروف فارسی لسان الحمل خرگوش یا خرگوشک بوده است چنانکه آمده خرگوش بعدها معرب شده وبه صورت کرکوس در آمده است. تعریف این گیاه در ترجمهٔ صیدنه چنین است: لسان الحمل به پارسی زهر گوش و خرکند خوانند وآن نوعی است از انواع نبات اسپغول جز آن که برگ آن بزرگتر از برگ اسپغول است و گویند لسان الحمل دو نوع است (ترجمه صیدنه، ب ۱۱۲). معروف است سیلان خون باز دارد (اغراض، ص ۶۲۵). تخمش را به فارسی بارتنگ گویند (غیاث الله و دهخدا). نام لسان الحمل ترجمهٔ واژه یونانی ارنوگلوسون است. ابوریحان بیرونی ارنفلوسن نوشته است. وجه تسمیه غریب این گیاه آن است که مزاجهای بسیار گرم محرور را بسیار خنک می‌کند و اما کرکوس معرب خرگوش فارسی است (مایرهوف فام ۲۱۳).

بارهنگ عربی لسان الحمل گیاهی است به ارتفاع هشت تا پنجاه سانتی‌متر که قسمت

مورد استفاده این گیاه برگ و ریشه و دانه آن است که در طب عوام به مصارف درمانی عدیده می‌رسد.[1]

بارتنگ که اسم فارسی است و خنگ گویند و به عربی لسان الحمل و ذنب‌الفار و ذنب‌الیربو و کثیرالاضلاع و به ترکی یاغ یرپاق و به هندی بال تنگ نامند. برگش شبیه به زبان گوسفند و سبز طولانی و اندک پهن و ساق آن به قدر یک زراع و پراکنده مایل به طرف زمین و سرخ رنگ املس و از وسط نبات آن شاخهای باریک بلند رسته بر سر آن گل زرد رنگ و تخم آن مدور و ریزه سیاه رنگ مایل به کبودی و بیخ آن سفت به سطبری یک انگشت می‌باشد.

انگلیسی: greator plantain

فرانسوی: grand plantain

گیاهی است که در هند و ایران و اروپا می‌روید. دیسقوریدوس آن را دو شکل بزرگ و کوچک بیان کرده است و می‌گوید: که بزرگ بهتر است و بیشتر استعمال می‌شود، رومیها آن را lantaco و سب تهورپ آن را planthaco lagopls نوشته است که در علم نبات امروز آن را plantago altissimh می‌نامند، آن را بند آورنده وجلو گیرنده سیلان می‌دانند. برگ و بیخ آن را قابض و خارج کننده کرم گفته‌اند. اطبای عرب آن را به نام لسان الحمل بیان کرده‌اند.

بارهنگ در مقدار زیاد از ایران وارد هند می‌شود و به طور علاج دیزانتری عموماً در هند معروف و مستعمل است. آقای والنتبن بیکر در مذکرات می‌نویسد که در خراسان مریض شد و از استعمال بارهنگ شفا یافته. در اروپا نیز در عمود و بیخ و برگ آن به طور علاج محلی مرسوم است.

بارهنگ: عربی برد و سلام، لسان‌الحمل، ذنب الفار، ذنب الیربوع، کثیرالاضلاع، ذوسیقه الاضلاع. یونانی: انفقلیس، اوفقلس. ترکی: باغ پرباغ. هندی: بالتنگ. بوته است و برگ آن مثل زبان بز می‌باشد و تخم آن ریز ریز سیاه رنگ نیلگون مایل.[2]

۱ـ واژه‌های دشوار، ص ۳۴۸.

۲ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۳۲.

ترکیبات شیمیائی:

برگ و ریشه گیاه مذکور دارای موسیلاژ، اسیدهای آلی، انورتین، امولسین، تانن و گلوکزیدی به نام اوکوبین است. مادِه اخیر تحت اثر امولسین به سهولت تجزیه گردیده، گلوکز و یک آگلیکون از آن حاصل می‌شود که ترکیب شیمیایی آن هنوز به طور دقیق معلوم نشده است.

در خاکستر گیاه مذکور املاح مختلف سدیم، پتاسیم، منیزیم و غیره به طور فراوان مشاهده می‌گردد.

بارهنگ ماده لعابی است و از تخم آن بوی روغن می‌آید. در برگ آن واکس کلوروفیل 6% پترولیم بنزین است و مقداری الکل و شکر نیز در آن موجود است. نیز مواد محلول 10% و مقداری کلسیم اوکلیتث در آن موجود است. آقای کوس در سال 1808 مواد oxalie acid_citric acid در انواع این گیاه مثل p.major p.media p.laneeolata حاصل کرده و غیر از این مواد، واکس، ریزین، کلورفیل، البومین و پیکتین از آن حاصل کرده از وجود شکر معلوم می‌شود که یک نوع gloeoside درآن موجود است. وشکر که از چوب آن حاصل می‌شود xylos بعضی pent glucose c5h10o5 است.[۱]

دانه‌های بارهنگ دارای ۱۰٪ موسیلاژ است که در اثر هیدرولیز تولید D- گزیلوز، L- آرابینوز، D- گالاکتوزو D- گالاکتوزونیک اسید می‌نماید. همچنین دارای روغن ثابت، پروتئین و املاح معدنی می‌باشد.

خواص:

ریشه و برگ این گیاهان اثر قابض و نرم کننده دارد و از آنها به عنوان تصفیه کننده خون، آرام کننده و رفع تحریکات در نزله‌های مزمن برونش‌ها، نزله مجاری ادرار و دستگاه هضم، رفع ناراحتی‌های آسم مرطوب اسهالهای ساده، ورم مخاط دهان، درد دندان وحتی درد گوش استفاده می‌گردد.

۱- فارماکوگرافیا ص ۱۱۱-۱۲۸.

بارهنگ از گیاهانی است که ارزش درمانی آن در استعمال خارجی خیلی بیشتر از مصارف داخلی است.[۱]

بارهنگ را روی زخمها و جراحتها و نقاط ملتهب می‌گذارند، برای التیام زخم استفاده می‌شود. آقای دکتر h.leclerc در تجربیاتی نشان داده که اگر برگ تازه این درخت را چند ساعت در آب جوشیده گذارند و قطعات آن را روی زخمها بیندازند در التیام زخم تسریع می‌شود. برای معالجه اسهال خونی تجویز می‌شود. از برگها و ریشه آن به عنوان تب‌بر مصرف می‌شود و آرام بخش است.[۲]

در بیماریهای زنان بسیار مصرف می‌شده است. قابض و تسکین دهنده التهابات روده‌ای اسهال، تورم چشم و دندان درد می‌باشد.[۳]

بارهنگ زخم را با نخ طلا می‌دوزد. یعنی اگر بارهنگ در زخم بماند نه می‌پوسد و نه گوشت را صدمه می‌رساند و جوشانده آن برای رفع انسداد معده مفید است.[۴]

بارهنگ التهاب معده و دستگاه ادرار را برطرف می‌کند، درمان کننده اسهال ساده و خونی می‌باشد و برای ورم مخاط دهان، درد دندان و درد گوش مفید است، از خون‌ریزی سینه و پیدا شدن خون در خلط سینه جلوگیری می‌کند، التهاب کلیه و مثانه را فرو می‌نشاند.[۵]

در بیماریهای زنان بسیار مصرف می‌شده است. قابض و تسکین دهندهٔ التهابات روده‌ای، اسهال، تورم چشم و دندان درد می‌باشد.

قسمت مورد استفاده این گیاه، برگ، ریشه و دانهٔ آن است که در طب عوام به مصارف درمانی بسیار می‌رسد.

گیاه مذکورو دوگونهٔ دیگرازآن‌به‌نامهای .P.MEDIA L و .P.LANCEOLATA L دارای مصارف درمانی مشابه می‌باشند.

۱ـ گیاهان داروئی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص ۴ـ۷ـ۷۰۲.

۲ـ معارف گیاهی، ج ۶، ص ۳۳۵ـ۳۳۶.

۳ـ آشنایی با گیاهان دارویی، دکتر ژان شاتونه دکتر ابراهیم ماکویی، ص ۳۶.

۴ـ درمان طبیعی، ص ۶۵.

۵ـ مجموعه طب سنتی و گیاهی، ص ۴۰.

دانه بارهنگ به عنوان اسهال‌آور بکار می‌رود و عمل اسهال آوری آن به علت افزایش حجمی است که موسیلاژ موجود در غشاء دانه حاصل می‌کند و بدین وسیله باعث ازدیاد حجم مدفوع و نرم شدنِ روده‌ها می‌گردد. دانه‌های بارهنگ را همیشه باید با مقدار زیادی آب تجویز نمود. مقدار مصرف آن ۷/۵ گرم می‌باشد.[۱]

در میان کردها از برگ و دانهٔ آن برای التیام زخمهای کهنه و تصفیهٔ خون و تسکین درد دندان استفاده می‌کنند.[۲]

قسمت مورد استفادهٔ این گیاه، برگ، ریشه و دانهٔ آن است که در طب عوام به مصارف درمانی می‌رسد. ریشه، برگ و دانهٔ این گیاه اثر قابض و نرم کننده دارد و از آنها به عنوان تصفیه کنندهٔ خون، آرام کننده و رفع تحریکات در نزله‌های مزمن برونشها، نزلهٔ مجاری‌ادرار ودستگاه‌هضم، رفع‌ناراحتیهای‌آسم مرطوب،اسهال ساده، ورم مخاط دهان، درد دندان و حتی درد گوش استفاده می‌گردد. جوشاندهٔ دانهٔ بارهنگ در رفع بیماریهای التهابی کلیه و مثانه و مخصوصاً وجود خون در ادرار، موثر تشخیص داده شده است.

نتیجه گیری کرده‌اند که اگر برگ تازهٔ بارهنگ به مدت چند ساعت در آب جوشیده قرار گرفته سپس قطعات آن بر روی زخمهای باز گذارده شود، باعث سرعت التیام و بهبود آنها می‌شود. و نیز نتیجه گرفته‌اند که له شدهٔ برگهای تازهٔ بارهنگ را اگر در ناراحتیهای جلدی بر روی پوست قرار دهند و مرتب آن را تجدید نمایند اثر معالج در رفع سوداهای بسیار دردناک ظاهر می‌کند، برگ تازه و له شده بارهنگ اگر در محل گزیدگی زنبور و پشه مالش داده شود، درد را تسکین می‌دهد.[۳]

مرهم کوبیدهٔ برگ آن از بین برندهٔ ورمها است. تخم آن اسهال‌آور و مرهم تخم آن همراه با قدومه و آبلیمو از بین برنده ورمها می‌باشد. نیز خوراک تخم بارهنگ با شیرین بیان (و $\frac{۱}{۴}$ وزن آن دارفلفل) برای درد سینه و سرفه مفید است که باید با شیر خورده

۱ـ مفردات پزشکی جدید (فارماکوگنوزی)، ص ۱۱۳.

۲ـ رشته مروارید، ج ۳، ص ۸.

۳ـ گیاهان دارویی، ج ۲، ص ۷۱۲.

شود.[1]

در بارهٔ فایدهٔ بارهنگ گفته‌اند: بارهنگ زخم را با نخ طلا می‌دوزد. یعنی اگر بارهنگ در زخم بماند نه می‌پوسد و نه به گوشت صدمه می‌رساند. بارهنگ نه تنها در درمان زخمها مورد استفاده قرار می‌گیرد، بلکه جوشانده‌اش برای رفع انسداد معده مفید است.[2]

طرز مصرف:

۵گرم گیاه کامل را به مدت ۱۵ دقیقه در یک لیتر آب جوش دم کنید و روزی ۲ تا ۳ فنجان بنوشید. از این جوشانده برای ناراحتی‌های چشم می‌توان استفاده کرد. برای دندان درد یک برگ تازه گیاه را له می‌کنند و شیرهٔ آن را با پنبه روی دندان می‌گذارند. در روش همئوپاتی از تنتور آن برای دندان درد، بی نظمی‌های گوارشی و زخم‌های پوستی استفاده می‌شود.[3]

یک لیتر آب سرد را روی ۲ قاشق غذاخوری از برگهای خورد شده آن بریزید، به جوش بیاورید و بگذارید بماند. برای درمان برونشیت به کار می‌رود. برگهای تازه و خرد شده آن را می‌توان بر روی زخمهائی که دیر التیام می‌یابند مالید.[4]

جوشاندهٔ دانهٔ بارهنگ در رفع بیماریهای التهابی کلیه و مثانه و بخصوص وجود خون در ادرار مؤثر تشخیص داده شده است. از بررسی‌های dr.h.leclerc چنین نتیجه گرفته شده است که اگر برگ تازهٔ بارهنگ به مدت چند ساعت در آب جوشیده قرار گرفته سپس قطعات آن بر روی زخمهای بازگذارده شود نه تنها زخمها را از خطر آلودگی حفظ می‌کند بلکه سرعت التیام و بهبود آنها را باعث می‌گردد و اگر برگ تازه و له شدهٔ بارهنگ را در محل گزیدگی زنبور و پشه مالش داده شود درد را تَسکین می‌دهد.[5]

۱ـ حکیم اسفندیاری. ۲ـ طب‌الصادق علیه‌السلام، ص ۱۹۱.
۳ـ آشنایی با گیاهان دارویی، ص ۳۶.
۴ـ گیاهان دارویی، پروفسور هانس فلوک، ص ۱۴۶.
۵ـ طب سنتی در میان کردان، ص ۴۴ـ۴۳.

مزاج آن سرد و خشک در درجه دوم، جهت قروع نافع است، به قول شیخ برگ آن قابض، مانع عروق، مانع سیلان خون و جهت بهبود یافتن جراحات کهنه و نو. گیلانی گوید: در آن قوتی است که بدان جلاء و تفتیح می‌کند. جالینوس گوید: تخم آن سدها را باز می‌کند و مالش آن نافع داءالفیل و داءالثعلب است، ضماد برگ آن جهت پاک کردن چشم و تخفیف قروع، مزمزهٔ دائم با آب برگ آن جهت درد دندان و قلاع و دیگر امراض دهان و قروع آن و تقویت لثه مسترخیه و دامیه و مزمزهٔ با آب بری آن نیز جهت قلاع دهان و قرقرهٔ آن جهت اورام حلق نافع است. آشامیدن عصارهٔ آن مقوی جگر حاره و طحال و کلیه و مفتح سدد آنها و مسکن تشنگی و رافع مسدد هضم و استفراغ خونی و خونریزی از دهان و اعضای باطنی و سوزش بول و سیلان خون بواسیر و حیض خوب است. گیلانی گوید: آن را اگر طبخ کنند با نمک و سرکه بخورند جهت زخم امعاء و اسهال مزمن نفع کند.[1]

لسان الحمل: گیاهی است که برگ، ریشه و دانه آن در طب استعمال می‌شود. خواص: آرام کننده، تصفیه کننده خون، رافع تحریک در نزله‌های جهاز تنفس و جهاز هضم و دستگاه ادراری و ضد نفس‌تنگی است. در یرقان و بیماریهای کبدی و در خونریزش ریوی اثر آن را قاطع دانسته‌اند.

جوشانده ۵۰ـ۱۰۰ گرم ریشه یا برگ آن در یک لیتر آب سه فنجان در روز و جوشانده عصاره برگ آن مخلوط با عسل در بیماریهای ریوی توصیه شده است. در تمام نقاط ایران کم و بیش می‌روید.[2] و تخم آن به نام plantago psyuium در منطقه شمال پنجاب به طور بارهنگ مستعمل است.

همدرد در نسخه: شربت ارزانی که همراه بهدانه، برگ گاوزبان، سپستان نیم کوفته، عناب نیم کوفته، گل بنفشه، گل سرخ، شکر، رب لیمو. شربت برای نزله زکام سرفه و برای صاف کردن عضلات خشک رودها استعمال می‌شود.

حب زهرمره: طباشیر، تخم خرفه، زیره گلاب، نارگیل دریایی، زیرمهره، صدف

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۵۶؛ قراباداین کبیر، ص ۳۸۱.

۲ـ قانون‌چه، ص ۱۷۰.

صادق، تخم نیلوفر، قرص برای گرمی و عطش بچه‌ها خوب است.

بارهنگ را در فارسی گیلانی: رمحاج ولک گویند.

ریشه، برگ و دانه این گیاه اثر قابض و نرم‌کننده دارد و از آن به عنوان تصفیه کننده خون، آرام کننده و رفع تحریکات در نزله‌های مزمن برونش‌ها، نزله مجاری ادرار و دستگاه هضم، رفع ناراحتی‌های آسم مرطوب، اسهالهای ساده، ورم مخاط دهان، درد دندان و حتی درد گوش استفاده می‌گردد. دانشمندان جوشانده گیاه کامل را به عنوان یکی از بهترین داروها جهت رفع نزله‌های مزمن شش ویک داروی فرعی مناسب برای درمان مسلولین توصیه نموده‌اند. نقل شده در آلمان اعضای این گیاه را برای رفع ناراحتی‌های دستگاه تنفس کودکان به کار می‌برند.

اطبای قدیم فراورده‌های بارهنگ را در رفع خونریزیهای ریوی، وجود خون در اخلاط، بیماریهای کبدی، زردی و برگرداندن غذا که با احساس سوزش در لولهٔ مری همراه است با اثر قاطع ذکر نمودند. جوشانده دانه بارهنگ در رفع بیماریهای التهابی کلیه و مثانه و بخصوص وجود خون در ادرار موثر تشخیص داده شده است.

بارهنگ از گیاهانی است که ارزش درمانی آن در استعمال خارج خیلی بیشتر از مصارف داخلی آن است. از بررسی‌ها نتیجه گرفته شده است که اگر برگ تازه بارهنگ به مدت چند ساعت در آب جوشیده قرار گرفته سپس قطعات آن بر روی زخمهای باز گذارده شود، نه تنها زخمها را از خطر آلودگی حفظ می‌کند، بلکه سرعت التیام و بهبود آنها را باعث می‌گردد. در ایران نیز از برگ بارهنگ به همین منظور استفاده فراوان در التیام زخمها به عمل می‌آید. تجربه نشان داده است که کمپرس و ضماد برگ بارهنگ اگر بر روی زخمهای ملتهب اثر داده شود معالجه سریع آنها را باعث می‌گردد. جوشانده ریشه گیاه که با عسل شیرین شده باشد اگر به صورت غُرغره بر روی مخاط دهان اثر داده شود ورم حلق و گلو را از بین می‌برد.

hufiland از تجربیات خود چنین نتیجه گرفت که له شده برگهای تازه بارهنگ را اگر در ناراحتی‌های جلدی بر روی پوست قرار دهند و مرتباً نیز آن را تجدید نمایند اثر

معالج در رفع سوداهای بسیار دردناک ظاهر می‌کند وحتی اگر حالت چرکین پیدا نموده یا در مرحله پیشرفت در ناحیه صورت باشد، آن را از بین می‌برد.

sr.h.leclerc بکار بردن کرم بارهنگ را در رفع جوشهای صورت، جوش ناحیه بینی، زنخدان و گونه توصیه نموده است. جوشانده بارهنگ به صورت حمام چشم، در رفع ورم پلک و ورم ملحمه تأثیر مفید می‌نماید.

صورت دارویی:

همان طوری که اشاره شد، جوشانده ۵۰ تا ۱۰۰ گرم ریشه یا برگ بارهنگ در یک لیتر آب به مقدار ۳ فنجان در روز دم کرده حاصل از ۱۰ گرم برگ بارهنگ در ۱۵۰ گرم آب جوش برای استفاده از آن یا به صورت حمام چشم، در بیماریهای سینه، استفاده از شیره گیاه به صورت زیر توصیه شده است.

مقداری برگ بارهنگ را اختیار کرده در آب می‌شویند، سپس آنها را بر روی یک پارچه تمیز پهن می‌کنند تا آب آنها خشک گردد. بعداً برگ را به قطعاتی تقسیم می‌نمایند و شیره آن را می‌گیرند و هموزن آن عسل بدان می‌افزایند و مدت ۲۰ دقیقه می‌جوشانند. مصرف مقدار کم ماده غلیظ حاصل که مدتی بدون خراب شدن می‌تواند در ظروف سربسته باقی بماند در رفع بیماریهای سینه توصیه گردیده است. اگر به ماده مذکور جوشانده گلهایی که اثر رفع سرفه و تسکین ناراحتی‌های سینه دارند اضافه شود نتیجه بهتر حاصل می‌گردد.

بارهنگ گیاهی است به شکل: زبان بره، رنگش: سبز، ذائقه: تلخ، مزاج: سرد و خشک در درجه دوم، مقدار خوراک آن از ۵۰ گرم تا ۷۰ گرم است و بیخش ۴ گرم و تخمش ۷ گرم، مصلحش: عسل، خواص: قابض، حابس خون، مسکن درد و آب برگهایش برای خونریزی بینی و بواسیر و حیض مفید است. جریان خون را می‌بندد و در اسهال زیاد هم مفید است.

نسخه در اسهال: بارتنگ سبز تصفیه شده ۵۰ گرم و رب ۲۰ گرم را مخلوط نموده

می‌دهند و جوشاندهٔ برگ بارهنگ را مزمزه نموده برای درد لثه و دندان مفید است و تخم آن را گفته‌اند که کوچک و رنگش سیاه است. مقدار خوراکش ۵ تا ۷ گرم است. قابض وحابس خون و مسکن درد است، خون قی وکثرت حیض و خون سل را می‌بندد، درد شکم را آرام می‌کند، مضر برای طحال و ریه است.

منفعت خاص: مانع خون ریزی می‌شود.[۱] دارای ماده‌ای لعابی است و مادهٔ تیزابی هم دارد.

و این را به طور معین استعمال کرده‌اند و مقدار خوراک ۴ تا ۱۵ گرم است.[۲]

آب تصفیه شدهٔ برگ بارهنگ سبز را به طور داخلی برای جلوگیری سیلان خون می‌خورند و نیز در خونریزی دماغ وکثرت حیض مستعمل است و تخمش را در جلوگیری سیلان خون استعمال می‌کنند. از جوشانده برگ بارهنگ برای دردگوش بخور می‌دهند و چکاندن آن را در گوش و درد دندان و حلق از آبش غرغره می‌کنند و روی ورمهای گرم برای تسکین درد ضماد می‌کنند.[۳] تخمش مانع خونریزی و دق و سل می‌شود و برای زخمهای جگر سفید و مرگی هم مفید است. عصارهٔ آن تشنگی را تسکین می‌دهد و فساد هضم را دور می‌کند. سوزش بول را رفع می‌کند.[۴]

محل رویش:

در اطراف تهران، ری، لاهیجان، رشت، گرگان، کتول، مازندران وکندوان در ۲۶۰۰ـ۳۰۰۰ متری آذربایجان و تبریز، سراب، ارومیه، کردستان، کرمانشاه، لرستان، بیشه، خرم آباد، همدان، بروجرد، کرمان، کوه لاله‌زار، شیراز، خراسان، بجنورد، تربت جام، کاشان، قمصر، اصفهان، بلوچستان و به طورکلی غالب نواحی ایران بخصوص اگر محل رویش، رطوبت کافی داشته باشد.[5] در منطقه وسیعی اَز اروپا و آسیا و شمال افریقا و امریکا می‌روید.

۱ـ المفردات، ص ۱۱۳.
۲ـ r.p دستور بریتانی، ص ۹۴۵.
۳ـ مخزن المفردات، ص ۵۹.
۴ـ همان، ۶۷.
۵ـ گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص ۷۰۲.

* باریجه

تعریف:

گیاهی است چند ساله، بلندی آن حدود ۲ متر، برگهای آن شبیه چنار ولی با بریدگیهای بیشتر با چند بار تقسیم به رنگ سبز غبار و پوشیده از تار، ساقهٔ آن باریک و استوانه‌ای، گیاه باریجه در ایران در مناطق وسیعی از دامنه‌های مرتفع البرز، دربند سرو، دماوند، در خراسان، کوچه داغ بین کوشا و لطف آباد، در کوههای ساوجبلاغ، بین تهران ـ قزوین می‌باشد.

نام فارسی: بالیجه ـ در کتب طب سنتی: باژزد

به عربی: قنه ـ به ترکی: قاسی، قاصنی

به فرانسوی: Galbanum

به انگلیسی: Galbanum

ترکیبات شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی شیرهٔ گیاه خیلی شبیه به انغوزه است و در لاتکس یا شیرابهٔ

گیاه در حدود ۷۵-۶۳ درصد صمغ یافت می‌شود. رزین آن شامل: گانبانورزینو تانول و اومبلی فرون است.

خواص:

صمغ باریجه در هند به عنوان محرک، ضد عفونی کننده و داروی سینه و در موارد برونشیتهای مزمن و آسم و برای تقویت رحم تجویز می‌شود. برای تنگی نفس و سرفه کهنه و نرم کردن سینه و اختناق رحم و صرع و بواسیر و بیماریهای عصبی، برای باز کردن انسداد کلیه و تسهیل زایمان و دفع جنین مرده و مشیمه نافع است.[۱]

* باقلا

تعریف:

در روایات متعددی از پیامبرﷺ و ائمه‌علیهم‌السلام از خواص باقلا چنین آمده است: ساق پاها را زیاد می‌کند، مقوی مغز است، معده را پاک می‌گرداند، به وجود آورندهٔ خون تازه است، درد را از بین می‌برد و صورت را زیبا می‌کند.

باقلا را به اسم علمی Faba vulgaris و Viciafaba نوشته‌اند.

خام آن سمی می‌باشد و مصلحش پخته شدن است. نفخ‌آور است و مصلحش فلفل و میخک است.

باقلا از حبوباتی است که هم به صورت تازه و هم به صورت خشک شده مصرف می‌شود. باقلا دارای ویتامینهای: A,B,C و همچنین املاح مختلف از جمله آهن، کلسیم و فسفر می‌باشد. این دانه سرشار از مواد پروتئینی می‌باشد و بدین ترتیب می‌تواند تا اندازه‌ای از سوء تغذیه، بخصوص هنگام عدم مصرف پروتئین‌های حیوانی، جلوگیری کند. از این دانهٔ گرانبها، اطباء سنتی و جدید در درمان بیماریها سود جسته و می‌جویند.

۱ـ معارف گیاهی، ج ۶، ص ۱۹۷.

از جمله پزشک گرانمایه دکتر «لکرک» در اوایل قرن حاضر با تجربیات خود، ارزش پوسته سبز روی باقلا (پیله باقلا) را در درمان عفونتهای کلیوی و وجود آلبومین در ادرار نشان داد.

متاسفانه در بیماری فاویسم، باقلا در معرض اتهام قرار گرفته است و مردم کوچه و بازار این بیماری را منسوب به باقلا می‌دانند، در صورتی که بیماری فاویسم یک بیماری ارثی و ژنتیک می‌باشد و به علت اختلال در ژن و متعاقب آن، کاهش میزان یک آنزیم به وجود می‌آید. این افراد ممکن است هنگام مصرف مواد اکسید کننده از جمله آسپرین، سولفانامیدها، ویتامین C یا در اثر ابتلاء به بعضی بیماریهای عفونی، نقص ارثی خود را ظاهر سازند.

بیماری معمولا به صورت حاد و با کم خونی، تیره شدن رنگ ادرار و گاهی زردی تظاهر می‌کند. این اشخاص لازم است برای جلوگیری از بروز مجدد بیماری از مصرف مواد ذکر شده خودداری کنند. لازم به تذکر است: این بیماری شایع‌ترین بیماری ارثی در دنیا می‌باشد و معمولا نیز پسرها را مبتلا می‌سازد.[1]

روایت:

امام صادق علیه السلام فرمود: **«اكل الباقلا يمخ الساقين و يزيد فى الدماغ و يولد الدم»**.[2]

یعنی: خوردن باقلا مغز استخوان هر دو ساق پاها را زیاد می‌کند، بر دماغ می‌افزاید و خون تولید می‌نماید.

امام صادق علیه السلام فرمود: **«كلوا الباقلاء بقشره يدبغ المعدة»**.[3]

یعنی: باقلا را با پوستش بخورید که معده را دباغی می‌نماید.

انس از پیغمبر خاتم صلی الله علیه و آله نقل می‌کند که آن حضرت فرمود: غذای حضرت عیسی باقلا بود تا وقتی که به آسمان رفت و چیزی نخورد که آتش آن را تغییر دهد.

۱ـ مجله برگ سبز، ص ۵۱، خرداد و تیر ۱۳۷۱.

۲ـ محاسن، ص ۵۰۶؛ مکارم الاخلاق، ص ۲۰۹؛ کافی، ج ۶، ص ۳۴۴؛ امالی طوسی، ج ۱، ص ۳۱۰؛ مکارم‌الاخلاق، ص ۲۱۰.

۳ـ همان.

امام فرمود: **«من اکل فولة بقشرها اخرج الله عزوجل من الداء مثلیها».**[۱]

«هر کس باقلا را با پوست بخورد خداوند دو برابر آن درد را از بدن او بیرون می‌آورد». فولة در لغت به معنی باقلا و در المنجد نوشته نوعی از باقلا است.

امام صادق علیه السلام فرمود: **«الباقلا یذهب الداء و لاداء فیه».**[۲]

یعنی: باقلا درد را می‌برد و در آن مرضی نیست.

محمدبن ابی نصر از ابی الحسن رضا علیه السلام نقل می‌کند که آن حضرت فرمود: **«اکل الباقلا یمخ و یولد الدم الطری».**[۳]

«خوردن باقلا مغز استخوان ساق را زیاد می‌کند و خون تازه به وجود می آورد.

بخت النصر عده‌ای را به زندان انداخت، از جمله حضرت دانیال پیامبر را و دستور داد که به آنها اصلا غذا ندهند. بعد از گذشت چند ما بخت‌النصر پیش خود گفت که آنها حتماً مرده‌اند و دستور داد جنازه آنها را در بیاورند. وقتی که رفتند جنازه‌ها را در آورند، دید که همه زنده‌اند و زیبا نیز شده‌اند، تعجب کرد. از زندانیان سؤال کرد که چطور زنده مانده‌اید؟ گفتند که مردی در میان ما هست به نام دانیال به ما فرمود این گیاه را بخورید که هم زنده می‌مانید و هم زیبا می‌شوید. بخت النصر دانیال را طلبید و گفت که چطور زنده مانده‌اید، حال آنکه زیبا نیز شده‌اید؟ فرمود که باقلا خوردن انسان را زنده و زیبا نگه می دارد.[۴]

مزاج: مزاج باقلا تقریباً معتدل است و گرایش به سوی سردی و خشکی دارد.

خواص:

باقلا نافع بیماریهای: انواع ورم، سرفه، زخم، لکه‌های سیاه صورت، جوش غرور جوانی، سختی ادرار، تنگی نفس، بلغم، ذات‌الریه، اسهال، قولنج کلیه، دملهای کوچک،

۱ـ همان. ۲ـ محاسن، ص ۵۰۶. ۳ـ همان.
۴ـ بحارالانوار.

ضعف پیاز مو، ضعف باه، قی، بدنهای سنگ ساز، خونریزی، خارش و گزیدن حیوانات سمی می‌باشد.

باقلا دارای: آهن، آهک، ویتامین ث، ازیرین ESERINE، روغن، نشاسته، نیتروژن، کلسیم، ویتامین B، هیدرات کربن، پروتئین، لوزینین، lctrogen و Lupinotoxin می‌باشد.

برگ، تخم، پوست، گل، ریشه و روغن آن مورد استفاده طبی دارد.

باقلا قی را از بین می‌برد.[۱]

برای ازدیاد شیر مادر، خوردن باقلا مفید است.[۲]

باقلا سرشار از آهن و آهک می‌باشد. جوشاندهٔ گل آن به قدر ۳۰ گرم تا ۶۰ گرم در یک لیتر آب در فواصل غذا مصرف شود نوشابه مدری است.[۳]

باقلای تازه سرشار از ویتامین‌های A. B. C و به هر معده می‌سازد و برای روماتیسم، سیاتیک و درد مفاصل مفید است.[۴]

خوردن زیاد باقلا تولید نفخ می‌کند.[۵]

باقلا مسکن دردهاست، با اسهال خونی می‌جنگد و غذای درمان کننده است.[۶]

آرد باقلا را به شکل ضماد بر روی دملهای کوچک و بزرگ یا آبسه می‌گذارند زخم آن را به سرعت التیام می‌دهد.[۷]

ضماد باقلا با آرد جو جهت ورم پستان که در اثر ماندن شیر ایجاد شده باشد، مفید است. باقلا چون با آرد آن و روغن و عسل حلوا درست کنند سینه را نرم کرده و دردهای سینه را معالجه می‌کند.[۸]

اگر باقلا را روی اگزما و سودا بمالند، شفا می‌یابد.[۹]

۱ـ اسرار خوراکیها، ص ۲۳۸.

۲ـ اعجاز خوراکیها، ص ۵۵.

۳ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۵۷.

۴ـ همان.

۵ـ اسرار خوراکیها، ص ۲۳۹.

۶ـ همان، ص ۱۳۸.

۷ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۵۷.

۸ـ اسرار خوراکیها، ص ۲۳۹.

۹ـ رشته مروارید، ج ۳، ص ۱۹۳.

باقلا مقوی باه است و جهت قرحهٔ امعا، اسهال، تنقیه شش و تقویت آن و ضمادش با آرد جو جهت ضربه و ورم پستان و با حلبه و عسل جهت تحلیل دمل و ورم بن گوشت و چون باقلای تازه را دو حصه نمایند و طرف اندرون را بر زخم زالو و امثال او گذارند قطع سیلان خون نماید و بستن او بر موضع گزیدهٔ سگ دیوانه باعث جذب سمیت او و ضماد برگ و پوست آن جهت سوختگی آتش مجرب و بسیار نافع است.[۱]

جوشاندهٔ برگهای باقلا برای رفع ورم سرانگشتهای دست که به اصطلاح می‌گویند گوشه کرده است بسیار مفید می‌باشد.[۲]

خوردن باقلای زیاد ذهن را کُند می‌کند.[۳]

باقلا یکی از حبوبات خوراکی است. ارزش غذایی باقلا خوب اما دیر هضم است.

گل باقلا ادرارآور و ضد تشنج است. دم کرده آن را در قولنجهای کلیوی تجویز می‌کرده‌اند و جوشانده باقلا در تحریکات روده و اسهالهای مزمن مصرف می‌شده است.

پوست را ضد عفونی می‌کند، مرهم آن با عسل زخم و جراحات سرطانی را باز می‌کند. طبق دستور آن را مصرف کنید تا جوانی از دست رفته را باز یابید.

با روغن زیتون اگر مخلوط شود موی سر را تقویت می‌کند و صدها خاصیت دیگر دارد که کمتر کسی از آنها با خبر است.[۴]

همچنین در بیشتر ممالک خاورمیانه که بعضی جاها برای مصرف چهارپایان و بعضی جاها به طور خوراکی است، مصرف می‌شود. یونانیها در قدیم این گیاه را می‌شناختند و دارا بودن فوائد طبی آن آگاهی داشتند. پلی نی از مدارک یونان نوشته که باقلای خشک را خمیر بر دمل سیاه به طور مرهم بگذارند، مواد را خارج می‌کند و زخم را التیام می‌دهد. باقلای مصری از در آمدن غده زیر گلو جلوگیری می‌کند و به طور جوشانده در سرکه مصرف می‌کنند. برای پختن و ورم غده لنفاوی مفید است. مخلوط آن با فلفل برای

۱ـ تحفه حکیم، ص ۴۱.
۲ـ سبزیها و میوه‌های شفابخش، ص ۴۲.
۳ـ اسرار خوراکیها، ص ۳۳.
۴ـ زبان خوراکیها، ص ۲۲۰.

تب و ورم روده‌ها استعمال شده و اشتها را زیاد می‌کند و با سرکه مخلوط کرده برای امراض جلدی مثل امراض خارش مفید است. جوشاندهٔ آن ادرارآور است.

محل رویش:

این گیاه را در زمان قدیم مصریها زیاد می‌کاشتند و اکنون در ایتالیا خیلی زیاد کاشته می‌شود.

نسخه:

دم کرده ۶۰-۳۰گرم گل و سرشاخه گلدار آن در یک لیتر آب، یک لیوان صبح ناشتا به عنوان ادرارآور مفید است. خمیر آرد باقلا مخلوط با ادویه یا روغن، موضعاً برای درمان ورمها بکار می‌رفته است.[۱]

تازه آن سرشار از ویتامینهای A.B.C و غذای سبکی است و به هر معده‌ای می‌سازد. باقلای خشک خیلی مقوی و سرشار از آهن و آهک می‌باشد و دارای ویتامین C نیز هست. آرد آن را به شکل مرهم بر روی دملهای کوچک و بزرگ یا آبسه می‌گذارند، زخم را به سرعت التیام می‌دهد.[۲]

* باقلای کالابار

تعریف:

برگهای آن مرکب از ۳ برگچه بیضوی نوک تیز و نسبتاً بزرگ و گلهای آن نر، ماده، نامنظم، به رنگ ارغوانی و مجتمع به صورت خوشه‌های آویخته است. میوهٔ آن به نام شکوفا، به درازی ۱۳ تا ۱۷ سانتی‌متر و محتوی ۲ یا ۳ دانه به درازی ۲ تا ۳ و به پهنای ۲ سانتی‌متر می‌باشد.

۱ـ قانونچه، ص ۱۷۰.

۲ـ سبزیها و میوه‌های شفابخش.

گیاهی پایا و دارای ساقه بالا رونده به طول ۱۰ تا ۱۶ متر است.

انگلیسی: CALABAR BEAN

به آلمانی: KALABARBOHN

به فرانسه: FEVE DE CALABAR

به ایتالیایی: FEVA DEL CALABAR

و به عربی: شجرة لوبیه کالابار می‌گویند.

خواص:

فودوکالابار و الکالوئیدهای آن، اثری بسیار سمی داشته مراکز حرکتی را فلج می‌سازند. در موارد کم کردن حساسیت رفلکس‌ها در کزاز، مسمومیت از استریکنین، داءالرقص CHOREE و صرع مصرف می‌شوند. ضمناً به علت دارا بودن اثر محرک بر روی ماهیچه‌های روده و تقویت حرکات دودی شکل آن، در رفع یبوستها و نفخ بکار می‌روند.

محل رویش: باقلای کابار در سواحل خلیج گینه، در کنار مردابها و جریانهای آب می‌روید.

نسخه:

فودوکالابار در مصارف داخلی به صورت گرد (شامل تقریباً ۸۰٪ از الکالوئیدها) به مقدار ۵٪ تا ۲۰٪ گرم به صورت کاشته یا حب، عصاره الکلی (شامل تقریباً ۶٪ از الکالوئیدها) به مقدار ۱٪ تا ۲٪ گرم و تنطور $\frac{۱}{۵}$ به مقدار ۲۰٪ تا یک گرم یا ۱۲ تا ۶۰ قطره در روز (منقسم در چند دفعه) مصرف می‌شود.

در استعمال خارج، عصاره الکلی آن مخلوط در ۵ برابر وزن خود گلیسیرین، به صورت کولیر بکار می‌رود. با تاثیر یک قطره این کولیر، مردمک چشم به شدت انقباض حاصل می‌کند.[۱]

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۶۳۳.

* باکوپا

تعریف:

گیاهی است علفی، چند ساله و بدون کرک. ساقهٔ آن خزنده و کمی گوشتی است. برگهای آن کامل، بدون دمبرگ، تخم مرغی، گلهای آن منفرد دارای دمگل به رنگهای سفید یا آبی کمرنگ، میوهٔ آن کپسول، تخم مرغی، این گیاه در اغلب مناطق حاره انتشار دارد.

نام هندی: Branmi

در کتب طب گیاهی بین‌المللی: براهمی

ترکیبات شیمیایی:

در گیاه آلکالوئید براهمین وجود دارد که خواص شفا بخشی آن شبیه استریکنین است ولی سمیت آن کمتر می‌باشد. به علاوه در گیاه یک استرول نیز مشخص شده است.

خواص:

در هند از گیاه به عنوان تونیک اعصاب برای تقویت اعصاب تجویز می‌شود و به علاوه در موارد آسم، صرع و ناراحتیهای روانی مصرف می‌شود و کمی مدر است. برگها و سرشاخه‌های آن را به عنوان ضد سم در موارد مارگزیدگی مصرف می‌کنند. در هند و چین از ریشهٔ گیاه به عنوان داروی محرک، ضد اسپاسم، مدرّ و مقوی کلیه تجویز می‌شود.[1]

۱ـ معارف گیاهی، ج ۷، ص ۳۳۴.

* بالباجوار

تعریف:

گیاهی است چند ساله و کوتاه. قسمت پایین ساقه‌های آن چوبی است. برگهای آن بیضی، کمی دراز، میوهٔ آن کپسول تخم مرغی به طول ۵-۴ سانتی‌متر که دو عدد دانه در آن قرار دارد. این گیاه در مناطق گرم و خشک هند در پنجاب و سند در ایران، عربستان، مصر، در جنوب ایران، قشم، هرمز، برازجان، مکران و هودیان می‌روید.

در بلوچستان: بالباجوار

نام عربی: شوک القنب

نام هندی: اوتنجن

به فرانسوی: Blepharie

ترکیبات شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی گیاه دارای یک مادهٔ عامل متبلور تلخ است. دانه‌های آن دارای ۱/۲ درصد گلوکوزید تلخ بلفارین، ۲/۱ درصد آلانتوان، کاتچول، تانن، ساپونین و گلوکوز می‌باشد.

خواص:

در هند از دانه‌های گیاه به عنوان محلل، مدر و افزایش دهنده نیروی جنسی و نرم کنندهٔ سینه استفاده می‌شود.

برگهای گیاه مدر است و مقوی، در مواردی که ادرار قطره قطره و با ناراحتی و درد دفع می‌شود اثر مفید دارد.[1]

۱ـ معارف گیاهی، ج ۷، ص ۱۲۳.

* بالنگو

تعریف:

بـالنگو از خـانواده نـعناعیان است و از آن تـیره روایت مـوجود مـی‌باشد. گـیاهی CITRUS MEDICA CEDRATA از تیرهٔ نـعناعیان شـبیه گـیاه بـادرنجبویه دارای برگهای دراز و باریک و نوک تیز، گلهایش آبی یـا بـنفش یـا سـفید و کـاسبرگهایش دو قطعه‌ای است.[1]

بالنگو نوعی از ریحان است و بویش مشابه آن می‌باشد. سبز مایل به سفیدی و برگ آن بی کنگره و تخم آن درازتر از تخم ریحان و در خواص نزدیک به شاه اسفرم است.

خواص:

گرم و تر در آخر اول و مقوی قلب و مصرف آن همَراه با گلاب، برای خفقان و رفع توحش و اسهال خونی مفید است و برای درد و پیچش روده و اسهال نیز مفید می‌باشد.

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۴۶۷.

خوراک:

خوراک آن تا دو مثقال است و بدلش ریحال است. معده را ضعیف می‌کند و مصلحش نبات می‌باشد.[۱]

* بامیه

تعریف:

از تیرهٔ پنیرکیان است و از این تیره روایت موجود می‌باشد. گیاهی (فر) GOMBAUD که یک ساله است و ساقه‌اش به بلندی یک متر می‌رسد. برگهایش مانند ختمی متناوب، پهن و پنجه‌ای و سبز تیره، گلهایش منفرد و زرد رنگ است.[۲]

بامیه را به قول بعضی در هندی بهندی می‌گویند و صاحب مخزن نوشته که شبیه به این در بنگال می‌شود و اکثر، چهار پهلو و بعضی پنج پهلو و بسیار لعاب دارد. آن را ولایتی پلول می‌نامند. بالجمله بامیه معروف به سرزمینهای عربستان و مصر است.

بامیه شیرین مزه و با لزوجت می‌باشد.

بامیه گیاهی علفی و دارای ساقه راست، پوشیده از تار است. برگهایی به شکل قلب، تخم مرغی، مرکب از ۵-۳ لوب و گلهایی منفرد در کناره برگها دارد. رنگ گلبرگهای آن زرد ولی در قسمت وسط، قرمز رنگ می‌باشد. در غالب نواحی مساعد پرورش می‌یابد. میوه هرمی شکل، دراز و محتوی دانه‌های پوشیده از تار دارد.

گیاهی علفی و دارای ساقه‌ای راست، پوشیده از تار و به ارتفاع ۰/۴۵ تا دو متر است. منشأ اصلی آن، احتمالا در آفریقا بوده است.

میوه این گیاه در ایران نیز بامیه نامیده می‌شود و به حالت پخته در اغذیه مصرف می‌گردد.

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۶۴؛ تحفه حکیم، ص ۴۲؛ قرابادین کبیر، ص ۱۰۷.

۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۴۶۹.

خواص:

بامیه کم غذا و مفید برای اشخاص گرم مزاج و سرفه خشک است. و نیز مولد منی و مقوی باه است.[۱]

بامیه اشتهای به غذا را زیاد، سرفه را درمان و فساد خون، بلغم، صفرا و سودا را رفع می‌کند و به علت داشتن مادهٔ ضد عفونی کننده، کرم معده و کرمک را از بین می‌برد. آب خیساندهٔ ساقهٔ بوتهٔ بامیه مفید تبهای کهنه است مشروط به این که چند روز متوالی از آن بیاشامند. گل بامیه مسهل صفرا و سودا و بلغم می‌باشد. بامیه دارای ویتامین A.B.C می‌باشد، از فساد خون جلوگیری می‌کند و اعصاب را تقویت می‌نماید. در روی پوست و کرکهای بامیه مقداری منگنز و کوبالت وجود دارد، که غذای غدد داخلی بوده و ترشح آنها را تنظیم می‌نماید.[۲]

میوه آن لعاب فراوان و اثر مقوی معده و نرم کننده دارد ولی مصرف آن معمولا سوء هضم ایجاد می‌نماید. برگهای آن به عنوان نرم کننده و به صورت ضماد مورد استفاده قرار می‌گیرد. لعاب میوه و دانه گیاه در بیماری سوزاک و همچنین در مواردی که تحریک مجاری دستگاه تناسلی، ادراری در بین باشد اثر معالج ظاهر می‌کند. برای بیماران مبتلا به برونشیت نباید تجویز شود.

محل رویش: بامیه در ایران پرورش می‌یابد.[۳]

* بان BEN

تعریف:

در روایات متعددی از ائمه علیهم السلام در باره بان خواصی ذکر شده است. از جمله: ریختن روغن بان در ناف مفید برای ترکهای دست و پا می‌باشد.

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۶۵؛ قرابادین کبیر، ص ۱۰۷.

۲ـ زبان خوراکیها، ص ۱۰۶.

۳ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۳۷۱.

بان درختی است بزرگتر از درخت گز و برگهایش شبیه درخت کرچک می‌باشد. دارای میوه‌ای کوچکتر از پسته است که در غلاف می‌باشد. دانه، برگ، ریشه، گل، روغن و پوست بان مورد استفادهٔ طبی دارد. مزاج بان گرم و خشک در درجهٔ دوم است.

بان مفید برای بیماریهای: خارش پوستی، جدا شدن پوست از بدن، ورمهای سخت، درد دندان، انسداد جگر و طحال، لکه‌های صورت، زگیل، دمل، خونریزی، تب کهنه، بواسیر، شپش سر، کرم، جذام، ضعف باه، درد گوش، لکنت زبان، ورم لثه، آسم و لبماگو می‌باشد.

مقدار خوراک پوست آن ۷ گرم و تخم آن از ربع تا نیم گرم می‌باشد. بان مضر جگر و معده است و مصلحش بادیان می‌باشد و در ایران روئیده می‌شود.

بان درختی از تیرهٔ بانها جزو راستهٔ دولپه‌ایها است.

بعضی نوشته‌اند حب‌البان را به هندی بکائن و به فرنگی نوزانکون ناریه می‌نامند که در میان هر دو فرق می‌باشد. و به قول بعضی میوهٔ آن را خولان می‌گویند، به سریانی فستقاشیول و به عربی فتق حجیم نامند.

درختی است به ارتفاع ۱۰ تا ۱۳ متر که چوب نرم، محصور در لایه ضخیم چوب پنبه و پوستی به رنگ مایل به خاکستری و شکافدار دارد. در ایران نمی‌روید. در دامنه‌های کم ارتفاع هیمالیا، هند و برمه پراکنده است. در پائیز گل و در زمستان میوه می‌دهد. قسمت مورد استفاده این درخت، ریشه یا پوست آن، برگ، گل، میوه، دانه و روغن حاصله از آن است.

روایت:

از امام صادق علیه‌السلام نقل شده: روغن بان روغن نیکویی است و در حدیث دیگر نقل شده است: شخصی به آن جناب شکایت کرد از ترکهایی که در دست و پایش پیدا شده بود، فرمود: پنبه را بگیر و روغن بان بر آن بریز و بر ناب خود بگذار یا خود روغن را در ناف بریز، آن شخص یک مرتبه این کار را انجام داد و ناراحتی او از بین رفت.

به سند معتبر، از حضرت رسول‌ﷺ نقل شده است: هر که روغن بان بر خود بمالد و در پیش روی شیطان بخوابد، به قدرت الهی، به او ضرر نتواند برساند.

از حضرت امیرالمؤمنین‌ؑ نقل شده است: بر خود بمالید روغن بان که آن امان است از هر دردی و پیغمبرﷺ آن را استعمال می‌فرمودند.[1]

عن ابی العیس قال ذکرت الادهان عند أبی عبدالله‌ؑ حتی ذکر البان فقال الباقرؑ: دهن ذکر و نعم الدهن دهن البان ثم قال: و انه لیعجبنی الخلوق.

ابی العیس می‌گوید: روغنها پیش امام صادق‌ؑ ذکر شد تا آنکه سخن از روغن بان به میان آمد امامؑ فرمود: روغن نر است و روغن بان روغن خوبی است سپس فرمود: از بوی خوش آن خوشم می‌آید.

عن عیسی عن حریز بن عبدالله السجستانی عن زرارة عن ابی جعفرؑ قال: قال رسول اللهﷺ: من ادهن بدهن البان ثم قال: بین یدی الشیطان لم یضره باذن الله تعالی عزوجل.

«زرارة از امام باقرؑ و آنحضرت از پیغمبرﷺ نقل می‌کند که فرمود، هر کس با روغن بان روغن مالی نماید در میان شیطان هم باشد، به اذن خدا به وی ضرری نمی‌رساند».

و قال امیرالمؤمنین‌ؑ: نعم الدهن دهن البان هو حرز و هو ذکر و امان من کل بلاء فادهنوا به، فان الانبیاء صلوات الله علیهم کانوا یستعملونه.[2]

امیرالمؤمنین‌ؑ فرمود: روغن خوبی است روغن بان که حفظ کننده است و روغن نر است و از هر بلا امان است، با آن روغن مالی کنید زیرا پیامبران آن را استعمال می‌نمودند.

خواص:

بان، حب البان که بزرگتر از نخود است، دانه و روغنش برای قرحه و کچلی با سرکه خوب است. مسدد دم بینی و روغنش با پیه اردک برای درد گوش و ریشه‌اش برای درد

۱ـ حلیة‌المتقین، ص ۱۱۶. ۲ـ طب الائمه‌ؑ، ص ۹۴.

دندان می‌باشد.

استعمال داخلی و خارجی، برای معالجهٔ سرماخوردگی، بیماری گری که ناشی از کمبود ویتامین b1 است، نرم کنندِه سینه، مقوی و محرک در موارد ناراحتی‌های ناشی از فلج و معالجهٔ صرع و هیستری، استعمال خارجی مثل جوشانده آن برای تمیز کردن زخمهای باز جراحتها و ضد عفونی کردن استفاده می‌شود.

ریشهٔ جویده و له شدهٔ آن را اگر روی محل نیش مار بگذارند از پخش سم در بدن جلوگیری می‌کند.[۱] بان درختی است که دانه‌هایش بزرگتر از نخود و مایل به سفیدی است. مغزی نرم و روغنی دارد.

خاصیت درمانی دارد. برای دمل و جوش، علاج دملهای سخت و زگیل بسیار مؤثر است، زخم و قرحه،جرب و پوست انداز برای بیماریهای جلدی و کچلی سودمند است. برای معالجه تصلبات کبد طحال مفید است. برای خارج کردن بلغم نیز مفید است.[۲]

بان: دانه و روغنی باشد خوش بو و بسیار سبز و برگ آن سبز رنگ است.[۳]

روغن آن مفید برای خشونت پوست، حکه، خارش و ورمهای سخت می‌باشد. مخلوط سائیدهٔ میوهٔ بان با سرکه نافع جدا شدن پوست از بدن است. مزمزهٔ پختهٔ ریشهٔ آن مفید درد دندان و جویدنش نافع سستی لثه می‌باشد. مالیدن سائیدهٔ چوب درخت بان بر دندانها نافع سختی و سدد جگر و طحال است. خوراک ۱ مثقال میوهٔ آن با عسل مسهل بلغم است. مضر جگر است و مصلحش بادیان می‌باشد. بدل وزن آن روناس و نصف ان سنیحه و ربع وزن آن بسباسه (پوست جوزبوا) است. جلا دهنده، محلل، گرم کنندهٔ عصب، نرم کنندهٔ سختیها، تشنج اعصاب، زگیل، درد دندان، دردهای ناشی از سردی، فلج، درد بینی و گوش می‌باشد.آشامیدن یک مثقال آن با آب و سرکه جهت پاک کردن جگر و طحال مفید است. روغن بان‌مضر معده است و مصلحش انیسون می‌باشد.[۴]

۱ـ معارف گیاهی، ج ۳، ص ۳۱۲.

۲ـ قانون در طب، شیخ الرئیس، ج ۲، ص ۸۳.

۳ـ فرهنگ داروها و واژهای دشوار، ص ۵۱.

۴ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۶۵؛ تحفه حکیم، ص ۸۰؛ قرابادین کبیر، ص ۱۶۲.

محل رویش:

از گونه‌های مفید دیگر گیاه مذکور MORINGA CANARIENSIS NIMMO است که در هند، سند و برخی نواحی جنوب غربی آسیا پراکنده است. اختصاصات درمانی اعضای آن شبیه به درخت قبلی است.[1]

بان اسم عربی درختی است که بزرگتر از درخت گز می‌باشد. می‌گویند برگهایش شبیه به برگ درخت کرچک و بسیار سبز می‌باشد. گل آن زرد و میوه‌اش کوچکتر از پسته در غلافی مانند غلاف لوبیان است که از پوست کنده آن روغن به دست می‌آورند.

* بداغ جنگلی

تعریف:

بداغ جنگلی درختچه‌ای است به بلندی تا ۴ متر، برگهای آن پنجه‌ای و دارای سه قسمت است. گلهای آن سفید و در بهار ظاهر می‌شود. این درختچه در اروپا و آسیای غربی و آمریکای شمالی انتشار دارد. در ایران در گردنهٔ حیران بین آستارا و ادربیل مخلوط با جنگلهای فندق.

به فرانسوی: Viorne- ohier

به انگلیسی: Crandewytree

ترکیبات شیمیایی:

برگهای این درختچه دارای قند ساکاروز و دیاستاز انورتین است. انورتین مخمر یا دیاستازی است که شکر نیشکر را به گلوکوز و لوولوز تبدیل می‌کند.

خواص:

دمکردهٔ ریشه پوست یا ساقه این درختچه اثر مدر، ضد تشنج، قابض و تقویت کنندهٔ اعصاب دارد و در موارد عادت ماهیانهٔ دردناک، قطع عادت ماهیانهٔ زنان جوان، خونریزیهای دوران یائسگی و عوارض عصبی دوران حاملگی مفید است.[2]

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۷۷.

۲ـ معارف گیاهی، ج ۷، ص ۸۲.

* بذر کتان

تعریف:

آن را بـه انگـلیسی:common flay فـرانسـوی: dinusuel هـندی: اس، تیسی، سنسکرت: اتاسی گویند.

بذر کتان و روغن هر دو برای استعمال دارویی مفید هستند، هندویان آن را در کتاب ذکر کرده‌اند و لکن در سابق به صورت دارو استعمال نمی‌کردند، و لکن اطبای مسلمین زیاد طرفدار این گیاه مفید شدند. آنها این را سرد و خشک گفته‌اند، مصرف ریشه درخت آن از زیاد عرق کردن جلوگیری می‌کند و بخور آن را برای سردی در دماغ مریض مفید گفته‌اند. سوخته آن نزف خون را می‌بندد.

فلوکی گروهانری در کتاب فارماکوگرافیا تاریخ درخت کتان را در غرب مفصل بیان کرده است نیز دیسقوریدوس و سلیتن آن را بـه نـام linum بـیان کـرده‌انـد، فـلوکی‌گر استعمال امروز و قبل از مسیح در قرن ۲۳ استعمال آن را بیان کرده است. گالسکی در سال ۱۷۶۷ در بیان تحقیق خود آن را مفید برای قولنج و مسکن دردهای روده بیان کرده

است.

آن را به فارسی: تخم کتان. عربی: کتان، بزرک، بزر، بذرالکتان. یونانی: لیسفرمون. سریانی: باری اعلا. سنسکرت: الِسی، پچهلا، دپوی، موگندها. هندی السی، تیسی، مسینا.

انگلیسی: common flex seed,flax,linseed

لاتینی: linum lina semina,eustatasium

از تخم آن زیاد روغن حاصل می‌شود.[۱]

ترکیبات شیمیایی:

از سوزاندن روغن کتان یک ماده مثل تریتاین به نام birdlime در آن می‌باشد. ماده مهم بذرکتان روغن است که ثلث وزن بذر حاصل می‌گردد و از عمل فشار قوی ۲۰ـ۳۰ درصد از آن روغن حاصل می‌شود. روغن که بدون حرارت با فشار حاصل می‌شود رنگ آن کمی عوض می‌شود و نیز مزه هم ندارد و جامد نمی‌شود تا وقتی که در ۲۰ درجه سرد شود.

روغن بازاری رنگ زرد داشته و رنگ و مزه گس دارد. اگر در هوای باز باشد بخصوص اگر با oxid ecad گرم کنند، آن بیک وارنش تراسپریتت عوض می‌شود که آن را linohyne c32h54o11 می‌نامند. روغن آن ۱۱ـ۱۲٪ زیاد می‌شود ولکن ماده گلسیرین در عمل oxidation ضایع می‌شود. از آن صابون و گلسیرین درست می‌کنند و ۹۰٪ فاتی اسید fatty acid که در آن linoleic acid حاصل می‌شود نیز به همراه آن myric palmitic oleic اسیدها سبز است و اثر هوا بر آن، آن را به oxylinolcie acid c16h26o2 تغییر می‌دهد. linoleic acid در خیلی روغنها حاصل می‌شود بخصوص در poppy seed تخم خشخاش و آن با هیدرواسید اعتباری و اسید اولیک c18h54o2 یکسان نیست. و ماده لعابی روغن کتان فلتر نمی‌شود تا وقتی که آن جوشانده شود و به

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۹.

جوشاندن یا اسید نیتریک ماده کریستال mucic acid حاصل شود آن ۶٪ در ماده نیتروژن که برابر مشابه به ۲۵٪ ماده پروتین می‌باشد و علاقه شیمی آن با اصماغ است یا سیلولوز قابل محلول شدن نیست. در بذر کتان پخته رسیده نشاسته موجود نیست ولکن در میوه نارسیده موجود است که ماده لعابی ابراز می‌کند. در هوا خشک شده بذر کتان ۹٪ آب موجود است و مواد مقوی بذر کتان پوتاسیدم، فاسفیت، ماغتیزم، کالسیم، تقریباً مقدار ۳٪ هستند با اختیار شیمی کمی ماده تانن هم در آن دیده شده است

مجری سو نقل کرده است که عصیر پخته کتان با آب گرم را وقتی که بر حرارت ۲۵٪ می‌گذاریم و بعد از آن تقطیر می‌گیریم یک ماده تقطیر شده که هیدروسیانیک اسید دارد در دست می‌یابیم. تقریباً به سه طریقه روغن گیری می‌شود، سد، گرما و فشار یا با ادویه حل کننده برای روغن گیری بیشتر تخم کهنه چهار روش استعمال می‌شود. از حب تازه روغن تلخ و گس می‌آید.[1]

شریف می‌گوید: که اگر کسی می‌خواهد چاق شود لباس کتان نشسته را در تابستان بپوشد نه در زمستان و گفته‌اند که گل آن برای قلب وتخم مقوی باه و طبیعت آن گرم و خشک است. ضماد آن برای درد مفاصل و درد روماتیزم مفید است. به صورت نرم کننده ماده لعابی آن در چشم استعمال می‌شود. با عسل استعمال آن برای سرفه و سرما خوردگی مفید است سرخ کرده تخم کتان را قابض و جمع کننده تعریف کرده‌اند. میوه ناپخته آن را به صورت سبزی خورشتی در غرب هند استعمال می‌کند.

در طب جدید چای کتان linseed tea نرم کننده و مفید برای سرفه در اثر التهاب حنجره و فتاة بالایی تنفس گفته است. نیز آن برای سوزش رودها و راه بول مفید است. پخته آن بهترین ضماد گفته شده است. روغن کتان مساوی با آب گچ برای سوختگی و بواسیر مفید است.

جوشانده آن را برای سرفه استعمال می‌کنند. سرخ کردهٔ آن در مرض دیزانتری کودکان و التهاب رودها استعمال می‌شود. معروف است که تخم سایده آن به صورت

۱ـ فارماکوگرافیا، ص ۲۳۹.

گرد استعمال کردن آن باعث اذیت و ضرر است، باید که دانه کامل خورده شود بی ساییدن. بلمنگ تویتنگ اسلی نوشته‌اند که اسپغول در مرض دیزانتری خیلی نافع است و یک مقدار خوراک آن ۱۰ گرم با آب و شکر دم کرده است.

* بردی

تعریف:

در روایتی چنین آمده است که حضرت فاطمه‌علیها‌السلام خونریزی حضرت رسول‌صلی‌الله‌علیه‌وآله را با خاکستر حصیر بند آورد.

گیاهی است نی مانند تا چهار متر بلند می‌شود. برگهایش مثل برگ نخل است. مزاج بردی سرد و خشک در درجهٔ دوم می‌باشد.

بردی نافع بیماریهای: خونریزی، زخم، بوی بد سیر و پیاز از دهان و سل می‌باشد.

در صنعت کاغذ سازی از بردی استعمال می‌شود. این گیاه در آب روئیده می‌شود.

بردی از خانوادهٔ CYPERACEES و جزو ردهٔ تک لپه‌ایها است. ارتفاع آن به دو تا ۴ متر می‌رسد. جزو گیاهان نی مانند و بسیار زیباست. در انتهای ساقه‌اش انشعابات چتر مانند جالبی به وجود آمده است. بردی را به هندی پیرا می‌گویند.

گیاهی است که در آب و کناره دریا می‌روید و از آن بوریا می‌سازند. ارتفاع آن به اندازه قامت انسان و بیشتر از آن و عرض آن بیشتر از یک انگشت خاکستر آن است.

روایت:

در مجمع البیان از واحدی با اسنادش از سهل بن سعد ساعدی نقل می‌کند که: در جنگ احد دندانهای جلو پیغمبرصلی‌الله‌علیه‌وآله شکست و کلاه آهنیش خُرد شد، فاطمه‌علیها‌السلام دخترش خون آن حضرت را می‌شست و علی بن ابیطالب‌علیه‌السلام با سپر آب می‌ریخت، فاطمه وقتی که دید آب به جای کم کردن، خون را زیاد می‌نماید، پارهٔ حصیری را سوزانده و خاکستر آن را بر آن گذاشت و خون بند آمد.[1]

۱ـ بحار، ج ۶۲، ص ۱۹۲.

محل رویش:

اصل این گیاه در سواحل شط نیل است و امروزه در قبرس و سیسیل (صقلیه) نیز دیده می‌شود.

خواص:

قسمت تحتانی ساقه‌های این گیاه محتوی مواد ذخیره‌ای است که به مصرف تغذیه زارعان و دهقانان می‌رسد. از الیاف ساقه‌های قابل انعطاف این گیاه یک نوع کاغذ می‌سازند به نام پاپیروس.

ابردی، درخت کاغذ مصری، جگن نیل، پاپروس، حقی و حفاد.[1]

اگر بر روی زخم پاشیده شود آن را خشک می‌کند و اگر در سرکه تر کرده، خشک کرده، بسایند و بر ناصور بپاشند نافع می‌باشد و خاکستر آن برای آکله نیز بکار می‌رود. و بدل سوختهٔ آن کاغذ سوختهٔ آن است.[2]

* بذرقطونا یا اسپرزه

تعریف:

اسفرزه دو نوع است، زمستانی و تابستانی و اندازهٔ درمانی آنها به وزن دو درهم است. بهترینش سنگین و چاق که در آب ته نشین می‌شود.

بذر قطونا به عربی: نجذف، یرغوثی. فارسی: اسپغل، اسپرزه، بنگو، شکم دریده. فارسی قدیم: اسپیوس، اسفیوس، اسفیدش. رومانی: بشولیون. یونانی: قسلیون. سریانی: قاطو. تورانی: قارنی باروق. سنسکرت: ایشدگول، سنگدهبیح. هندی: ایسپگول.

انگلیسی: sapgul seed

۱ـ فرهنگ معین، ص ۵۰۲.   ۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۷۴.

لاتینی: plantago ispagula,plantago cyllium,plantago ovata ispagula

بوته آن مثل بوته برنج می‌ماند. کوچک آن تقریباً نیم متر بلند می‌شود. از بیخ آن یک چوب مانند خارج می‌شود که بر سِر آن موهای ریشه مانند گندم می‌ماند. سر آن یک غلاف است که پر از تخم اسپغول است.[1]

نوعی اسپغول در منطقه پنجاب، سند و اروپایی هند است که رنگ آن طلائی است ولکن در حجم از اسپغول عام بزرگ است. ولکن در اثر با اسپغول فرق نمی‌کند.[2]

هندی اسپغول:spogel seeds

از نویسندگان قدیم هند؛ از آن ذکر نشده مگر از اسم گجراتی معلوم می‌شود که در سنسکرت ذکر آن شده است و در زبانهای مختلف فارسی اسپغول بیشتر رایج است. این اسم از دو لفظ مرکب است: «اسپ» و «غول» معنی آن گوش اسپ به تخم اسپغول به گوش اسپانیا هست دارد. در کتابهایی حکمای اسلامی به اسم بذر قطونا نوشته شده است. صاحب مخزن بیان می‌کند: که بذر قطونا اسم یونانی آن کانیون، اسپرزه، در اصفهانی و در شیرازی آن را بان کت و شکم دریده می‌گویند.

مزاج: در درجه دوم سرد و تر است.

خواص:

اگر خرد شدهٔ آن را در روغن گل بجوشانند ضد اسهال است و اگر با سرکه مرهم کنند سردرد را به کلی از بین می‌برد.

با سرکه بهم زنند در مداوای ورمهای گرم، مورچه، جمره، باد سرخ و بویژه دملهای بناگوش و دملهای بلغمی بسیار مؤثر است.

ضمادش با سرکه و روغن گل، پیچش و ترنجیدگی عصب، نقرس و درد گرم مفاصل را درمان می‌کند. اگر ضمادش را بر سر گذارند، سردرد گرم علاج می‌شود. سینه را تماماً

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۴.

۲ـ فارماکوگرافیا، ج ۱۱، ص ۱۲۶.

نرم می‌کند.

لعاب اسفرزه با روغن گل یا با روغن بادام، تشنگی صفرائی شدید را تسکین می‌دهد. دو درهم اسفرزه را در روغن گل مخلوط کرده میل شود، از خراش روده جلوگیری می‌کند و بویژه برای کودکان بسیار مفید است. آبی که از آن گرفته می‌شود یا هر آنچه از آن آب گرفته می‌شود اگر با روغن بنفشه باشد شکم را روان می‌کند. تناول آن شدت تبهای گرم را تسکین می‌دهد.[1]

خوردن آن موجب تسکین حرارت تشنگی برای تبهای گرم، غلیان خون و ناراحتی و خشونت سینه و حلق، زبان، سردرد و زخم روده، رفع یبوست، برای تسکین درد مفاصل گرم، نرم کردن ورمها، برای اعصاب نافع، برای تسکین سردرد[2]، التیام دهنده زخم و جراحات، در رفع یبوست‌های مقاوم، نزله‌های مزمن، دیسانتری، اسهالهای ساده، درمان بیماریهای مختلف ناشی از التهاب کلیه و مثانه، در استعمال خارجی، جهت رفع اورام چشم[3].

خاصیت آن: درد نقرس را بنشاند و وجع المفاصل نیز چون به‌آب ترکنی و با اندکی سرکه و روغن گل برآن جا قرار دهی آن را منفعت کند، شکم را نرم کند.[4]

بذر قطونا دو نوع است: زمستانی و تابستانی واندازهٔ درمانی آن چه زمستانی چه تابستانی به وزن دو درهم است. بهترینش پر مایه و چاق که در آب ته نشین می‌شود. خواص خرد شده آن را در روغن گل بجوشانند قابض است با سرکه ضماد کنند سردرد را بکلی از بین می‌برد، دمل و جوش: با سرکه بهم زنند در مداوای ورمهای گرم، مورچه، جمره، باد سرخ و بویژه دملهای بنا گوش و دملهای بلغمی بسیار موثر است، مفاصل: ضمادش با سرکه و روغن گل پیچش عصب و ترنجیدگی عصب و نقرس و درد گرم مفاصل را درمان می‌کند ضمادش را بر سر گذارند سَردرد گرم علاج شود سینه را نرم می‌کند، لعاب اسفرزه با روغن گل یا با روغن بادام تشنگی صفرایی شدید را تسکین

۱ـ قانون در طب، ابوعلی سینا، ج ۲، ص ۹۰.

۲ـ معارف گیاهی، ج ۶، ص ۳۴۳.

۳ـ گیاهان دارویی، ج ۲، ص ۷۰۰.

۴ـ روضة الانس و منفقه النفس، موفق الدین ابو منصور علی الهروی، ص ۵۱.

دهد. تناول آن شدت تبهای گرم را تسکین دهد.[۱]

بزر قطوناعرفی:spogul seeds طبی:plantagoovata بذرقطونا در هدایة المتألهین بجای بذرقطونا کراراً اسپقول آمِده و در درمان کردن بیماریهای گوناگون تجویز شده است. بذرقطونا به اردو: اسپغول. به ترکی: قارنی یا روق نامیده می‌شود. کوفته و ضماد آن منضج و مفجر اورام است و به آب دهن جهت نضج و انفجار دمل مفید و با سرکه مسکن دردها و ضماد آن با سرکه و روغن گل نافع پیچیدگی عصب و تشنج آن حادث از یبوست.

در منطقه هند آن را دوایی سرد کننده و ملطف و رطب استعمال می‌کند. در التهاب و خرابی صفرا داده می‌شود و ساییده آن را معجون کرده با سرکه و روغن برای درد مفاصل استعمال می‌شود. برای سرد کردن سر از لعاب آن یک محلول درست می‌شود ۸ تا ۱۳ گرم با آب گرم و شکر در مرض دیزانتری برای نرم و منظم کردن خروج داده می‌شود.

* برف

تعریف:

برف عبارت است از انجماد درجهٔ دوم آب در آسمان که به وسیلهٔ صعود بخار آب دریاها حاصل می‌شود. درجهٔ اول بخارات آب در سطح پایین‌تر تشکیل ابر داده با برخورد حرارت سطح زمین به صورت باران نازل می‌شود و در درجهٔ دوم که بخارات بالاتر رفته و به صورت ذرّات متبلور (کریستال) درآمده در اثر سنگینی یا تماس با هوای گرم به صورت برف پایین می‌آید و کم و بیش در سطح زمین می‌ریزد و نیز درجهٔ سوم صعود بخارات آب به مراتب بالاتر از فضا رفته و به صورت تگرگ مانند برف در اثر سنگینی یا تماس با هوای گرم فرو می‌ریزد که به نسبت زمان و مکان و برودت و حرارت هوا به حجم از یک نخود تا یک تخم مرغ شاید هم بزرگتر دیده شده باشد.

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۴۴؛ قانون در طب، ص ۹۰؛ قرابادین کبیر، ص ۱۱۲.

خواص:

اولین باران در فصل بهار را نیسان گویند و باران نیسان در دریای عمان یا جاهای دیگر در صدف‌هایی که نوعی از جانوران دریایی است می‌چکد و با ترکیب مایعات آن صدف تبدیل به مروارید به طور کوچک یا بزرگ شده و جزء جواهرات مورد استفاده قرار می‌گیرد. و همچنین باران نیسان، یا اولین باران بهار، را اگر در ظرف عریض و وسیعی که پاک باشد بگیرند چون عاری از هر میکروب و ترکیبات مرضی است، برای شفای بیماران مسلول و امراض ریوی و جراحات داخلی و تصفیهٔ خون مفید است.

برف مانند باران نیسان خواص عمیق طبی ندارد و فقط می‌توان در تبهای شدید بیماران و سردردهای مزمن مقداری برف را در کیسهٔ پلاستیکی کرده روی پیشانی بیمار بگذارند تا در اثر خنکی آن، رخوت ایجاد کرده، تب فروکش کند و سردرد ساکت شود.

اشخاصی که مبتلا به سکسکه می‌شوند، مقداری برف به اندازهٔ بادام فشرده بخورد، سکسکهٔ آنها آرام می‌شود.

تگرگ هم مانند برف دارای همان خواص است و در همان موارد استفاده می‌شود.

خوردن برف و تگرگ ممکن است دارای ضررهایی باشد، زیرا در ضمن فرود آمدن در فضای آلوده به دود و گرد و غبار ویروسها و مواد غیر لازم را جذب کرده و به انسان سرایت می‌نماید.[۱]

سست کننده و تسکین دهنده حرارت و عطش و اگر در مکانی نهاده شود، جمع کننده است. کثرت استعمال برف معده را ضعیف می‌کند، تسکین دهنده حرارت تب و دفع کننده زالوی داخل بدن است، اگر برف را روی سر بگذارند خون دماغ را بند می‌آورد.

برف را بر روی ضرب دیدگی گذاشتن، نافع آن است. در تب شدید برف را بر روی سر نهاده حرارت تب را کم می‌کند.[۲]

۱ـ دکتر جوانمرد.

۲ـ المفردات، ص ۱۲۱.

* برف چینی

تعریف:

به عربی ثلج صینی می‌گویند. برف چینی رطوبتی منجمد شده مانند برف است و شبیه به نمک دریایی که از هند می‌آورند، می‌باشد. ابن بیطار گفته که آن زهر حجر آسیوس است. مزاجش سرد و خشک می‌باشد.

خواص:

برف چینی نافع سفیدی چشم و تاریکی آن می‌باشد. مالیدن برف چینی بر بدن نافع تب دق است.[۱]

* برگ بو

تعریف:

گیاهی LAURUS NOBILIS از تیرهٔ غارها جزو تیره‌های نزدیک، به آلاله‌ها که به صورت درختچه می‌باشد.[۲]

مضر معده است و مصلحش انیسون می‌باشد و بهتر است که گرم مزاجان از آن پرهیز نمایند. مضر سینه است و مصلحش کتیرا می‌باشد.

شیخ می‌گوید: میوهٔ غار به شکل فندق کوچک است، پوستی سیاه و نازک دارد که با فشار انگشت دو نیمه می‌شود و دانهٔ سیاه در آن است که به رنگ زرد می‌باشد و خوشمزه و خوشبو است.

به فارسی: برگ بو، درخت برگ بو و به عربی: غار می‌نامند. قسمت مورد استفاده این درخت، برگ و میوهٔ آن است.

روغن میوهٔ آن بسیار معطر و مرکب از کلروفیل، آیمدون، اسانس به مقدار یک

۱ـ محیط اعظم، ج ۲، ص ۴۷.

۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۵۰۸.

درصد، و مقدار کمی از نوعی رزین است. اسانس آن رنگ زرد مایل به سبز دارد. بوی آن مطبوع است و از مقدار زیادی سینئول، پینن (به مقدار کم)، اوژنول EUGENOL و استراگول تشکیل می‌یابد.

ترکیبات شیمیایی: برگ این درخت دارای تانن، یک ماده تلخ، مواد رزینی، پکتیکی و اسانس است.

خواص:

برگ آن مدر بول و حیض و خوراک یک مثقال از پوست آن سنگ کلیه و مثانه را می‌شکند و مالیدنش با شراب نافع بهق و کلف و بیماریهای پوستی می‌باشد برگ بو تریاق کلیهٔ سمها است.

می‌گویند بخور آن قبل از طلوع آفتاب روز چهارشنبه برای کسی که از ضعف جنسی نمی‌تواند ازدواج کند، قدرت جنسی‌اش فزونی یابد و ازدواج برایش میسر گردد.[۱]

روغن غار درد سرد گوش را دوا کند، شنوایی را باز می‌گرداند، خوراک نُه قیراط پوست غار بچه را در زهدان بکشد، بدلش برگ سوسنبر است.[۲]

برگ بو LAURIER SAUCE غار، با هشتان، برای جلوگیری از تخمیر غذا در معده فوق‌العاده مفید و موثر است. برگ بو در مورد گریپ، عفونت روده‌ای و ضد عفونی گرانبها و پرقیمتی است.[۳]

از برگ این گیاه سابقاً در طب عوام به عنوان معرق و رفع نزله استفاده به عمل می‌آمده است ولی امروزه به عنوان چاشنی اغذیه و به منظور معطر ساختن برخی کنسروها بکار برده می‌شود. برای برگهای آن اثر بادشکن، قی آور (به مقادیر زیاد)، مدر، ضد تشنج و قاعده‌آور نیز قائل‌اند.

میوهٔ آن که معمولا به صورت خشک شده مصرف می‌شود، دارای اثر درمانی قوی‌تر

۱ـ محیط اعظم، ج ۳، ص ۲۳۷؛ تحفهٔ حکیم، ص ۱۸۹؛ الابنیه، ص ۲۳۷؛ قرابادین کبیر، ص ۳۲۱؛ صیدنه، ج ۲، ص ۹۳۵.

۲ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۳۵۵.

۳ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۵۷.

از برگهاست و مصرف آن سابقاً برای رفع کم اشتهایی و ضعف معده معمول بوده است.

از برگ و میوه برگ بو، سابقاً نوعی پماد به نام P.DE LAURIER تهیه می‌گردیده که هنوز هم در دامپزشکی مصرف دارد.

اسانس آن در پیچ خوردگی مفاصل، بواسیر و رفع دردهای روماتیسمی، به صورت مالش دادن بر روی عضو، مصرف دارد. بعلاوه در صابون سازی به کار می‌رود. روغن لوریه، در دامپزشکی برای دفع طفیلی‌ها به کار می‌رود و از آن در مواردکوفتگی اعضا به عنوان نیرو دهنده موضعی، نتایج مطلوب گرفته شده است. برگ بو برای جلوگیری از تخمیر غذا در معده فوق‌العاده موثر است، ضد عفونی کننده گرانبهایی می‌باشد. به معده‌های ضعیف نیرو می‌بخشد، آن را به عنوان ادویه به غذا اضافه می‌کنند.

مقدار مصرف:

مقدار مصرفی برگ بو برای دم کردن چهار گرم برگ خشک آن در یک لیوان آبجوش است که باید دو سه فنجان از آن را در روز مصرف کرد، دمکرده برگ بو هضم غذا را آسان ساخته و گاز و نفخی که در معده جمع شده خارج می‌کند.[1]

مقدار خوراک برگش از نیم تا دو مثقال می‌باشد.

محل رویش:

درخت برگ بو در نحواحی شمالی ایران پرورش می‌یابد. در تهران و اطراف آن نیز وجود دارد. بومی اروپای جنوبی است.[2]

نسخه:

مصرف برگ این درخت به صورت دم کرده ۱۰ تا ۲۰ در هزار و نیمکوب میوه آن به صورت دم کرده ۵ تا ۲۰ در هزار، به مقدار ۲ فنجان در روز بعد از غذا سابقاً معمول بوده است.

۱ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۶۵.

۲ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ص ۷۹۵.

* برگ زنبق

تعریف:

سلولهای بدن شما باید همیشه عوض شوند، یعنی بسوزند و جای خود را به سلولهای نو و جوان بدهند. حداکثر عمر سلولهای بدن شما هفت سال است، بیش از این نمی‌توانند زنده بمانند. پس باید احتراق بدن شما کامل باشد و جرقه برق همیشه به تمام سلولهای بدن شما برسد.

این جرقه نامش ویتامین ث است و در گوجه فرنگی، فلفل سبز، نسترن، شیر، ماست، تره، کاهو، گل کلم، کلم پیچ، کلم قمری، توت فرنگی، سیب زمینی، طالبی، اسفناج، شلغم، زرشک، تمشک، هویج، زغال اخته، ریواس، خربزه، تره تیزک، لوبیای سبز، نخود سبز، کدوی سبز، توت سیاه، شاتوت، کاسنی، تمر گجرات، جعفری، غازیانی، انارترش، آلبالو، گیلاس و برگ زنبق زیاد است.[1]

* برنج RICE

تعریف:

برنج گیاهی از تیرهٔ گندمیان، جزو دستهٔ غلات که در زمینهای باتلاقی کشت می‌شود و غذای اصلی نیمی از مردم را تشکیل می‌دهد.

در روایات متعدد از ائمه علیهم‌السلام در خواص برنج چنین آمده است: برنج نافع سل، درد و بدی گوارش است و غذای مناسبی برای بیماران می‌باشد. برنج را به اسم علمی oryza sativa نوشته‌اند. مزاج برنج سرد و خشک و به قول بعضی گرم و خشک می‌باشد. برنج نافع بیماریهای: اسهال، لاغری، ضعف باه، عطش، استفراغ، کمبود اسپرم، کک و مک پوست، سل، آسم، ذات‌الریه، ذات‌الجنب و ورم طناب صوتی می‌باشد.

۱ـ نجات از بیماریها، محمد حسابدار، ص ۲۳-۲۲.

برنج دارای مواد: نیتروژن، هیدرات کربن، چربی، فسفر، آلبومین، فیبر، نشاسته و ویتامین B است. در روایت آمده است که برنج ضرری ندارد و فقط در آن منفعت می‌باشد.

برنج: در عربی: ارز، تمن. تورانی: کرنج. یونانی: اورزا، اورنیر. ترکی: دوکی. سنسکرت: رکت شالی، گلم، پانداک. هندی: دهان، شالی دهان، چاول، چالول.
انگلیسی: rice لاطینی: oryza sativa

برنج اقسام زیاد دارد در زبان سنسکرت اقسام زیاد گفته شده تمام آنها را نوشتن بی فائده است مگر در این عصر به نام ینسراج، بانس متی، سن کهوچا، بندلا، داودخانی، فتح پوری، اینها در هند از اقسام خوب مصرف هستند، و برنج بانس متی که عاصی آن را باس متی گویند خیلی به خارج صادر می‌شود.[1]

جمع آوری یا کشت برنج در زمان اسکندر فروغ یافت مواد غذایی و قوت در آن کم است لکن در تمام شعوب غذای مرغوب و پذیرایی است نیز مریض را برنج داده می‌شود به این سبب که زود هضم و لطیف است آن را با شیره پخته در مرض دیزانتری استعمال می‌کنند.

در تمام دنیا و ملت‌ها برنج یک غذای پذیرائی و زینت سفره است و به طریق مختلف آن پخته می‌شود به صورت غذایی ساده، مخلوط با گوشت، مخلوط با باقلا و عدس و کشمش ونیز از آن در خوراک شیرین هم استفاده می‌کنند. برنج شیرین، فرنی، شیرینی و استعمال ارد بریج در ساخت شیرینی و اغذیه کودکان محلی و از واسطه شرکت اغذیه و دارو سازی خارج صنع می‌شود.

روایت:

امام رضا ؑ از پدرانش از رسول خدا ﷺ چنین روایت کرده‌اند که آن حضرت فرمود: **سیّد طعام الدنیا و الآخرة اللحم ثم الارز.**[2] یعنی: آقای غذای دنیا و آخرت، گوشت،

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۹۰.
۲ـ کافی، ج ۶، ص ۱۷۸؛ عیون الاخبار، ج ۲، ص ۳۵؛ صحیفة الرضا، ص ۱۰.

سپس برنج است.

امام صادق علیه السلام فرمود: چه غذای خوبی است برنج و ما آن را برای مریضان خود ذخیره می‌نمائیم.[۱]

یونس بن یعقوب گوید: امام صادق علیه السلام فرمود: آنچه از ناحیه شما می‌آید مانند برنج و بنفشه هیچ چیز نزد من محبوبتر از برنج نیست و من از این درد سختم به خدا شکایت کردم بعد به من الهام داد که برنج بخورم، دستور دادم آن را شستند و خشک نمودند بعد آن را بریان کرده و آسیاب نمودند و از آن برایم روغن زیتون کوکو درست کردند و من آن را قطعه قطعه می‌خوردم و بدین وسیله خداوند آن درد را از من برد.[۲]

و در روایتی دیگر آمده: دو سال مریض بودم بعد خدا به من برنج را الهام کرد و من آن را همان گونه خوردم، خوب شدم.[۳]

یکی از اصحاب می‌گوید: از درد شکمی که داشتم نزد امام صادق علیه السلام شکایت بردم حضرت به من فرمود: برنج بگیر وبشوی بعد آنها را در سایه خشک کن وقتی که خشک شد آنها را نیم کوب کن و هر روز صبح به اندازهٔ گودی کف دستت از آن‌ها بخور.

امام صادق علیه السلام فرمود: برنج خوب غذایی است امعاء را گشاد و بواسیر را برطرف می‌کند.

ترکیبات شیمیایی:

در ۱۰۰ گرم برنج این مواد یافت می‌شود: پروتید ۳ گرم، گلوسید ۸۰ گرم، لیپید ۱ گرم، این مقدار برنج تولید ۳۵۰ کالری حرارت می‌کند.[۴]

برنج یکی از غلات است و به طور کلی هر صدگرم آن از مواد زیر ترکیب می‌شود:

هیدرات دو کربن: ۷۶/۵ تا ۷۹ گرم. چربی: ۰۸/ تا۱/۵ گرم. آلبومین: ۷ تا ۷/۶ گرم. مواد معدنی: ۰/۹۰ گرم.

۱ـ محاسن، ص ۵۰۲.

۲ـ محاسن، ص ۵۰۲؛ کافی، ج ۶، ص ۳۴۱.

۳ـ محاسن ص ۵۰۲.

۴ـ خوردنیها و آشامیدنیها، سید محمد تقی حکیم، ص ۳۴ـ۳۵ـ۳۶.

بطوریکه صورت بالا نشان می‌دهد برنج چون دیگر غلات از مقدار زیادی هیدرات دوکربن و میران کمی آلبومین چربی ، مواد معدنی تشکیل شده است. مواد معدنی برنج عبارتست از فسفر، پتاسیم، منیزیم و مقدار کمی کلسیم، آهن گوگرد، سدیم و منگنز در صد گرم برنج پوست کنده میزان متوسط مواد معدنی مورد اشاره به قرار زیر است:[۱]

فسفر: ۰/۹۵ گرم. کلسیم: ۰/۰۸ گرم. پتاسیم: ۰/۷ گرم. منیزیم: ۰/۲۵ گرم. آهن: ۰/۰۰۹ گرم.

تجزیه شیمی برنج یا سیب زمینی صادره از اداره اغذیه خوراکی هند به نام church این طور تجزیه بیان شده است.

برنج صاف شده: علماء علم تغذیه نیز در رابطه با طبخ برنج چنین می‌گویند: اگر جوشانده و آب آن را دور بیندازند خود برنج مواد غذایی کم دارد و آن هم در آب جوشیده ضایع می‌شود برنج را دائماً در آب کم جوشانده دم کنند.

water 12.8%

albumnoids 7.3%

starch 78.3%

oil 0.6%

fibre 0.4%

ash 0.6%

وپروفسور آقای چرچ توضیح داده است که ۱۰۰ گرم برنج

potash 0.065%

phospho ric acid 0.284

آقای کوتیگ تجزیات خود را از برنج که انواع مختلف است ۲۰ نمونه بیان کرده است، که عدل تمام تجزیات آن را می‌نویسیم.[۲]

watre 13.11%

۱ـ فرهنگ خوردنی‌ها، پرفسور محمد حسین حاجبی، ص ۳۰.

۲ـ فارماکوگرافیا، ج ۱۱، ص ۶۰۱.

albuminoids 7.85%

fat 0.88%

cellucose 0.63%

ash 1.01%

nitro gen free 76.52%

extract76.52%

and strch76.52%

تجزیه غذایی برنج: $\frac{1}{2}$کوب برنج پخته به وزن ۸۰ گرم، پروتین: ۱۰۵، کاربوهیدرات: ۱۵ قوت، کالری: ۶۶.

خواص:

نشاسته ۱۰ گرم، پودر طلق ۵ گرم و اکسید دوزینگ ۳ گرم، مخلوطاً جهت جوشهای کشالهٔ ران اطفال شیرخوار و سوختگیها بپاشند، مفید است.

حریره یا فرنی آرد برنج با شکر یا ترنجبین به مقداری که آن را شیرین کند، بهترین غذای ملایم جهت بیماران ریوی، مسلولین، بیماری آسم (تنگی نفس)، ذات‌الریه (پنومونی)، ذات الجنب (پلورزی)، آماس شش که با تب، سرفه و چرک پهلو همراه باشد و برونشیت می‌باشد و در ورم طنابهای صوتی در کسانی که با خطبه و آواز سروکار دارند، مفید است.[1]

برنج روده‌ها را گشاد و بواسیر را قطع می‌نماید. برنج را قدری بریان کنید و نرم کوبیده با سماق بپزید و بخورید درد شکم را برطرف می‌کند.[2]

داروی کلاسیک ورم امعاء، آب برنج است که از جوشاندن یک مشت برنج در دویست و پنجاه گرم آب به دست می‌آید و باید برنج را آنقدر جوشانیده تا به اندازهٔ یک فنجان شود.

۱ـ دکتر جوانمرد.　　۲ـ حلیة‌المتقین، ص ۵۳.

برای لاغر شدن، برنج و سایر مواد نشاسته‌ای و پر چربی را شب میل کنید و صبح میوه بخورید.[۱]

اگر آب برنج پخته شده که دارایِ مادهٔ لعاب است به بیمار بدهند جهت سرفه مفید می‌باشد.[۲]

برنج بهترین غذای دورهٔ نقاهت و همچنین برای مبتلایان به سوء هضم یا به اسهال و زخم معده است ولی نباید مورد استفاده مبتلایان به یبوست و بیماری قند قرار گیرد. از آرد برنج به صورت ضمادهای نرم کننده و یا به حالت خشک، جهت دفع التهاب اورام جلدی و همچنین رفع قرمزی نقاط تحریک شده پوست بدن استفاده به عمل می‌آید.[۳]

از افراط در برنج خواری خودداری کنید زیرا برنج از لحاظ ویتامین، بخصوص ویتامین ب خیلی فقیر است و تولید سستی اعصاب می‌کند.[۴]

تنقیهٔ آب خیساندهٔ برنج جهت رفع دل پیچه و زخم روده توصیه شده است. بو دادهٔ برنج جهت رفع اسهال ودوالی (واریس)، دل پیچه وزخم معده نتایج نیکو دارد و برای این کار اگر برنج را بطوری بو دهند که رنگ آن سرخ و تیره و سیاه نشود و نسوزد وبعد ده تا پانزده مثقال آن را صاف کرده ناشتا بیاشامند جهت امراض مذکور و رفع کرم معده وبند آوردن قی سودمند می‌باشد نوشیدن آب خیسانده برنج بدون نمک مسکن عملش زیاد است اگر آب خیساندهٔ برنج را با هم وزن شیر مخلوط کرده ده روز متوالی بنوشند برای تقویت شهوانی نافع می‌باشد.

بالا کشیدن گرد برنج در بینی خون دماغ را بند می‌آورد، شستشوی با آب خیسانده برنج سوراخهای پوست بدن را باز می‌کند مالیدن آن با آب خربزه جهت رفع کک و مک و آثار جلدی مفید است.[۵]

لعاب برنج برای اسهال کودکان بسیار مفید است. دستور تهیهٔ برنج پخته برای آن که باعث ناراحتی دستگاه گوارش نشود به شرح زیر است:

۱ـ اسرار خوراکیها، ص ۱۰۲.

۲ـ رشته مروارید، ج ۳، ص ۱۹۰.

۳ـ گیاهان دارویی، ج ۳، ص ۲۷۶-۲۷۴.

۴ـ نجات از بیماریها، محمد حسابدار، ص ۳۲-۳۱.

۵ـ زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۱۱۴.

برنج را با مقدار کافی آب و نمک آنقدر باید جوشاند تا آب آن کاملا تبخیر شود برنج تهیه شده را باید با تأمل خورد و خوب جوید و در هنگام خوردن برنج یا بلافاصله بعد از آن نباید آب سرد نوشید. برنج برای افراد مبتلا به مرض قند و یبوست مضر است.

محل رویش:

اصل این گیاه از چین و ژاپن و هندوستان است و در اغلب نقاط ایران (مازندران، گیلان، خوزستان، فارس، خراسان، کرمانشاهان، آذربایجان، اصفهان، کرمان، قزوین، لرستان، کردستان) نیز کاشته می‌شود. برنج اقسام متعددی دارد که به اسامی مختلف نامیده می‌شود، ارز، گرنج و بج.[1]

برنج پوست گرفته:

قرنها پدران ما و پدران پدران ما فقط همین سبزیها و میوه‌ها را برای درمان بیماریهای خود در دسترس داشتند و با استفاده از آنها علیه بیماریها و دردهای خود غلبه می‌کردند.[2]

مرغهای خانگی را مدتی برنج پوست گرفته داده‌اند، پس از چند روز دیدند که در آنها اختلالات عصبی پیدا شده است. این رژیم را متوقف کرده، برنج پوست نگرفته دادند، مشاهده شد که اختلالات عصبی در آنها برطرف گردید و سالم شدند. از این آزمایش نتیجه گرفته‌اند که در پوست دانه برنج ماده‌ای وجود دارد که برای زندگی و تندرستی لازم می‌باشد. نتیجه این آزمایش در باره انسانها هم به تحقق پیوست و بیماری «بری بری» که شبیه فلج می‌باشد، در نقاطی از قاره آسیا دیده شده است و در مردم آنجا که منحصراً برنج پوست نکنده می‌خورده‌اند، مبتلایان به این بیماری دیده نشده است.[3]

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۵۱۳.

۲ـ لئونس کارلیه ، مترجم مهدی عراقی.

۳ـ نجات از بیماریها، محمد حسابدار، ص ۵۲.

* بز

تعریف:

پستانداری از خانودهٔ تهی شاخان، جزو راستهٔ نشخوار کنندگان که از گوشت، شیر، پشم و کرک آن استفاده می‌کنند.

ذائقه‌اش: بامزه است و برای مزاجهای سوداوی ضرر دارد.

روایت:

قال رسول‌الله صلی الله علیه و آله: احسنوا الی المعاعز و امیطوا عنها الاذی، فانها من دوابّ الجنة.[1]

رسول خدا صلی الله علیه و آله فرمود: به بزها خوبی نمائید و آنها را اذیت نکنید، زیرا بُز از حیوانات بهشت است.

در قسمتی از رسالهٔ ذهبیهٔ امام رضا علیه السلام در نسخه‌ای برای حفظ دندان از سوختهٔ شاخ بُز کوهی استفاده کرده است.

ترکیبات شیمیایی:

تجزیه غذائی گوشت بز[2]

بز کوهی ۷۳ گرم آب، ۲۰ گرم پروتئین، ۶ گرم چربی در هر صد گرم دارد.[3] گوشت بز کوهی مانند گوشت شتر است. در آن ۱۳۴ کالری انرژی می‌باشد.

مواد معدنی در گوشت بز کوهی:[4] کلسیم ۱۱، آهن ۲، فسفر ۲۲۰.

خواص:

نوع وحشی بز که در کوهستانهای ایران، ترکیه، افغانستان، چین و هندوستان فراوان است و شکارچیان صید می‌کنند. از صفرائی که در کیسهٔ صفرای این حیوان است، در

۱ـ طب النبوی ابن القیم، ص ۲۹۱.

۲ـ دکتر اعوان، ص ۴۱۱.

۳ـ اولین دانشگاه، دکتر پاک‌نژاد، ج ۸، ص ۲۳۱-۲۷۴.

۴ـ اولین دانشگاه، دکتر پاک نژاد، ج ۸.

قدیم بعنوان ضد سم در معالجات استفاده می‌کردند، ولی امروزه می‌دانیم که عمل ضد سم سازی کبد، در کبد همهٔ حیوانات صورت می‌گیرد و از ترشحات صفراوی کلیه حیوانات می‌توان بدین منظور استفاده کرد.[۱]

برای کلیه مریض‌ها خوب است[۲]

خوراک:

خوراک گوشت بز مولد خون صالح است. نهادن گوشت گرم بز بر محل ضرب دیدگی نافع آن است. جگر را در تابه گذاشته گرم که شد و آبش که در آمد آن آب را در چشم ریخته نافع کم سوئی چشم است. طلای چربی بز نافع درد است. گوشت بزغاله بدن را قوی می‌گرداند و گوشت بزغاله بدون چربی و زود هضم است[۳]

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۵۲۰.

۲ـ بستان المفردات، ص ۷۳.

۳ـ المفردات، ص ۱۳۰.

* بزاق القمر

تعریف:

علامه مجلسی چنین فرموده است: بزاق الفم در بعضی نسخه‌ها بزاق القمر نوشته شده است که همان بصاق القمر را رغوةالقمر و زبدالقمر نیز گویند که مراد همان سنگ قمر است و بعضی آن را سنگ دانسته‌اند که آن را بزاق‌القمر می‌گویند به سبب این که در روشنایی ماه پیدا می‌شود و بیشتر در سرزمینهای غرب است.[1]

سنگ سفید و شفاف را حجر القمر گویند. نقره را جذب می‌کند و در بلاد غرب یافت می‌شود خشک یک درجه و سرد دو درجه است.

لسان العرب آن را نوعی از احجار مقدس وسفید و صدفی ذکر کرده و اسم آن را در زبان فرانسه pierre de lune گویند.[2]

به قول دیسقوریدوس این را افروسالیس گویند که معنای لغویش ید القمر است و

۱ـ بحار، ج ۶۲، ص ۱۵۷-۱۵۶.

۲ـ ملحقات لسان العرب، ص ۱۳۹.

بعضی‌ها گفته‌اند بزاق القمر که در یونانی بنام سالینتس است.[1] در ج ۱ ص ۹۸ همین کتاب بنام بصاق القمر آمده است. حجرالقمر چند گونه است رنگش غباری است و لکن در وقت بالا آمدن ماه سفید و شفاف می‌شود سرد دو درجه و تر یک درجه

به عربی: بزاق القمر، زبدالقمر، بصاق القمر، مهر. فارسی: دُر نجف. یونانی: سمالینطس، اقروسالیس. سنسکرت: چندر کانت، سوم مهتی، ستاشماچاندر.

سنگ سفید به تیرگی است خفیف و سفاف، نقره را جذب می‌کند وتیرگی آن در روشنایی ماه بر طرف می‌شود و سفید کامل دیده می‌شود[2]

روایت:

احمدبن حماد می‌گوید: امام باقر علیه السلام بخور مریم را برای کنیز خود توصیف کرد و فرمود: آن بر هر چیز روانی از تماس شیطان و فاسد شدن عقل و افتادن بر زمین و غیر اینها نافع و آزمایش شده به اجازه خداوند است.

امام فرمود: کندر، سندروس، بزاق فم، کورسندی، قشورحنظل (پوست هندوانه ابوجهل)، حزاء بیابانی، کبریت ابیض (گوگرد سفید)، کسرهٔ داخل مقل، سعد یمانی، مرزیاد و شعرقنفذ که با قطره‌ای از قطران شامی آلوده شود در یکجا جمع شده، بخور قرار داده شود که انشاءالله سود می‌بخشد.[3]

خواص:

جهت صرع از طریق خوراک و سعوط استفاده می‌شود و همین طور خفقان و خونریزی را نافع و مضر کلیه است و مصلحش صمغ مغیلان و شربت آن یک عدس است.

مضر: برای امراض گرده. مصلح: صمغ عربی. بدلش: پارسی پیپل است. نفع خاص:

۱ـ ابن البیطار، جزء دوم، ص ۸.

۲ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۹۴.

۳ـ طب الائمه، ص ۱۱۲.

نافع صرع است. خوراکش: یک عدس است. نیز سفوف آن به طور انفیه نافع صرع است. خوراک نافع مالیخولیا، وسواس و خفقان مفید است نزف خون را می‌بندد، گفته‌اند اگر بر درخت خرما آن را ببندند موجب زیادتی ثمر می‌شود.[۱]

* بزرک کتان

تعریف:

گیاهی است علفی، بی کرک، یکساله و به ارتفاع ۳۰ تا ۷۰ سانتی‌متر (حتی یک متر) که به منظور استفاده‌های صنعتی و داروئی پیوسته مورد کشت قرار می‌گیرد برگهای آن باریک، دراز، نوک تیز، به رنگ سبز مات است.

دانهٔ گیاه کتان که تنها قسمت مورد استفادهٔ گیاه در داروسازی است، رنگ قهوه‌ای روشن (در برخی واریته‌ها رنگ سفید) دارد. بدون بو، شفاف، لغزنده، به طول ۴ تا ۵ میلیمتر و به ضخامت ۱/۵ میلیمتر است.

روغن بزرک: از دانهٔ کتان روغنی به نام روغن بزرک استخراج می‌شود. رنگ این روغن اگر بدون مداخله حرارت تهیه شده باشد، زرد روشن و اگر به کمک گرما به دست آمده باشد، مایل به قهوه‌ای است و به مصارف صنعتی می‌رسد.

روغن بزرک دارای گلیسریدهای اسیدهای چرب مانند لینولنیک، اولئیک و به مقدار کم استئاریک و پالمیتیک است.

روایت:

نصربن سوید می‌گوید: موسی بن جعفر علیه السلام از پدرش از جدش فرموده: امام باقر علیه السلام برای جرح (بریدگی) قیر تازه و به همان اندازه پیه تازه بُز که در پارچهٔ تازه و در ظرف سفالی تازه‌ای ریخته آن را روی چند آجر گذاشته و زیرش آتش ملایم روشن می‌کنند.

۱ـ بستان المفردات، ص ۱۲۸.

سپس از اول صبح تا عصر بجوشد، بعد کتان کهنه برمی‌دارند و قیر را بر آن می‌مالند و بر روی زخم می‌گذارند و اگر زخم گودی زیادی داشته باشد کتان را به کنار پیچیده و قیر را روی زخم می‌ریزند، سپس فتیله را روی آن وارد می‌کنند.[۱]

از حضرت امیرالمؤمنین علیه السلام نقل شده است کتان یکی از پوشش پیغمبران است. از حضرت صادق علیه السلام نقل شده است: پوشیدن کتان بدن را چاق می‌کند.[۲]

ترکیب شیمیایی:

دانهٔ کتان دارای موسیلاژ چسبنده‌ای به مقدار ۶ تا ۱۵ درصد است. از هیدرولیز آن، آرابینوز، گلوکز، گالاکتوز و گزیلوز حاصل می‌شود. در آلبومن و لپه‌های دانه آن، ۳۰ درصد روغن خشک شونده قابل استخراج، همراه بارزین، تانن و املاح پتاسیم یافت می‌شود. دانهٔ کتان بعلاوه دارای لیناتین LINATINE و لیناماروزید (LINAMATOSIDE) نیز هست که تحت اثر فرمانی به نام لیناز LINASE تجزیه گردیده، موادی نظیر گلوکز، اسیدسیانیدریک و استن از آن نتیجه می‌شود.

خواص:

طرفداران مکتب بقراط در قرون ۴ و ۵ قبل از میلاد، از دانهٔ آن در مصارف داخلی به عنوان ضد نزله، رفع دردهای ناحیه شکم و در استعمال خارج به صورت ضماد و به منظور رفع تحریکات جلدی استفاده به عمل می‌آورده‌اند.

تئوفراست، در قرن ۴ قبل از میلاد، دانهٔ آن را به علت دارا بودن لعاب فراوان، در رفع سرفه موثر می‌دانسته است. در قرن اول میلادی، دیسقوریدوس برای دانه کتان و دانه شنبلیله، اثری مشابه قائل بوده است و مصرف آنها را در رفع کلیه حالات التهابی به عنوان نرم کننده، خلط‌آور و رفع تحریکات جلدی توصیه می‌کرده است. از الیاف کتان، در طی قرون متمادی برای تهیه پارچه استفاده به عمل آمده است.

۱ـ طب الائمه، ص ۱۳۹.
۲ـ حلیة‌المتقین، ص ۷.

نوع تازه و مرغوب آن گاهی در پزشکی به مقدار ۲۵ تا ۱۰۰ گرم به صورت تنقیه و به عنوان نرم کننده بکار می‌رود. بعضی از نژادهای کتان، دارای دانه‌هایی با ۴۴ درصد روغن است.

دانه کتان به علت دارا بودن موسیلاژ فراوان، نرم کننده خوبی است و در رفع یبوست از آن استفاده می‌شود. برای این منظور معمولا دانه‌ها را بدون آنکه جویده شوند با کمی آب می‌بلعند.

دمکردهٔ دانه کتان اثر قاطع در رفع التهاب مخاطهای بدن بخصوص مجاری ادرار دارد. از دانه کتان در رفع گاستریت (ورم معده)، ورم روده و صفاق (پوسته‌ای میان پوست بدن و امعاء)، یبوست‌ها و به علت دارا بودن اثر مدر در موارد عدم ترشح کافی ادرار، ورم مثانه، التهابات دردناک منشأ سنگ کلیه، سرفه، دردهای زمان قاعدگی و دیابت استفاده بعمل می‌آورند.

اثر قاطع آن را در رفع بیماریها امروزه مربوط بوجود مقدار کم اسیدسیانیدریک می‌دانند که بر اثر مجاورت دانه کتان با آب، از آن آزاد می‌شود.

در استعمال خارج از گرد دانه کتان یا جوشانده آن در رفع التهابهای سطحی بدن، زخمهای دردناک و اولسرها به صورت ضماد استفاده می‌کنند.

برای تهیه ضماد دانه کتان، مقدار ۱۵ تا ۲۵ گرم آرد دانه‌های تازه گیاه را در نیم لیتر آب باز می‌کنند (آب مورد استفاده باید عاری از املاح کلسیم باشد) سپس آن را می‌جوشانند به حدی که حجم مایع کم شود و غلظت حاصل کند (اگر به جای آب، جوشانده ریشه ختمی به کار برده شود بهتر خواهد بود).

ضماد دانهٔ کتان اثر باز کنندهٔ دمل داشته، کشیدگی عضو را در محل دردناک از بین می‌برد و در رفع آبسه و التهاب گانگلیونها (تومور کیسه زردپی) نیز اثرات مفید ظاهر می‌کند. گرد دانهٔ کتان چون به سهولت فاسد می‌شود باید همیشه به حالت تازه بکار رود، زیرا از معایب مصرف گرد دانه غیر تازه آن است که ناراحتیهای جلدی ممکن است ایجاد کند.

بکار بردن جوشانده دانه کتان به صورت حمام، جهت رفع تحریکات موضعی، بخصوص بیماریهای پوست، سوداهای دردناک یا همراه با خارش توصیه شده است.

روغن بزرک به علت دارا بودن اسیدلینولئیک در رفع بیماریهای جلدی اثر مفید دارد. نیز روغن دانه توتون دارای مقدار زیادی از این ماده می‌باشد.

کتان گیاهی یکساله است و از قدیم این گیاه مورد استفاده بوده، از آن مانند امروز پارچه می‌بافتند. از تخم آن روغن مایع استخراج می‌کردند.

دانه و تخم کتان نیز در مصرف پزشکی قرار می‌گیرد و خاصیت نرم کننده دارد، ادرارآور و مسکن است و در تمام بیماریهایی که مربوط به مجاری هاضمه، ورم روده‌های کوچک و ورم مثانه است، بکار می‌رود.

قسمت دارویی، دانهٔ آن است که آن دانه‌ای است لعاب‌دار و بنام بذرکتان که از قدیم استعمال طبی داشته است.

برای آن خاصیت ضد التهاب و بر طرف کننده دردهای شکمی قائل بوده‌اند. از خارج نیز به شکل مرهم و برای رفع تحریکات پوستی بکار می‌رفته است.

دم کردهٔ بذر کتان در گاستریت‌ها (ورم معده)، ورم روده و صفاق، یبوست‌ها و همچنین در التهابهای مجاری ادرار و روغن آن به صورت تنقیه (باز کننده) برای نرم کردن مزاج تجویز می‌شده است.[۱]

پوشیدن لباس کتانی برای لاغر شدن و درمان امراض جلدی سودمند می‌باشد. بخور الیاف گیاه آن دماغ را باز می‌کند و برای زکام مفید است، پاشیدن گرد سوخته آن خون و چرک جراحات را جمع می‌کند، بوئیدن گل آن مفرح و مقوی قلب می‌باشد، خوردن دانه آن با عسل جهت سرفه، پاک کردن سینه، باد شکم و تحلیل ورمهای داخلی توصیه شده است. بو دادهٔ دانه آن ضد اسهال و جهت بند آوردن خونریزی سینه و سرفهٔ خونی مفید است. خوردن دانه‌های آن ادرارآور و در زیاد شدن عرق و جریان حیض، نرم کردن مزاج و زخم کلیه مفید است.[۲]

۱ـ قانونچه در طب، ص ۱۹۶.

۲ـ زبان خوراکیها، ص ۱۱۷-۱۱۵.

محل رویش: محل رویش، آذربایجان، تبریز جنوب ایران، لار و بندر عباس است.
خوراک: مقدار مصرف آن سه قاشق سوپخوری در یک لیتر آبجوش است.[۱]
دستور: مقداری آهک را در ظرفی پُر از آب ریخته بر هم زنند تا ته نشین شود. آب آن را دور ریخته مجدداً آب روی آهک بریزند و باز به هم زنند تا ته نشین شود و آب آن را دور ریخته تا ۵ مرتبه چنین کنند و آب پنجم را از آهک جدا کرده با مقداری روغن بزرک مخلوط کرده خوب به هم زنند و در سوختگیهای ناشی از آب جوش، آتش، برق و هر سوختگی دیگر به موضع سوختگی بمالند و با گاز و پنبهٔ تمیز ببندند.[۲]

نسخه:

دم کرده ۱۰ تا ۲۰ در هزار دانه به مقدار ۲ تا ۳ فنجان در روز خیسانده یک قاشق آن در نصف لیوان آب سرد که مقدار کمی قند بدان افزوده باشند برای مصرف در صبح ناشتا جوشانده ۱۲ تا ۵۰ در هزار آن به صورت تنقیه بکار می‌رود.

برای تهیه ضماد، آرد تازه دانهٔ کتان را در آب سرد باز می‌کنند تا به حالت نسبتاً خمیری درآید، بعداً آن را حرارت داده، قطعات پارچه را به داخل آن وارد می‌نمایند و به حالت نسبتاً گرم بر روی پوست بدن می‌گذارند. از الیاف این گیاه در تهیه پارچه‌های کتانی استفاده بعمل می‌آید.

تاریخچه:

استفاده از کتان به زمانهای ما قبل تاریخ نسبت داده می‌شود. در قرن پنجم قبل از میلاد، پرورش آن در مصر و بین‌النهرین معمول بوده است.

۱ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۷۵.
۲ـ دکتر جوانمرد.

* بسّد

تعریف:

جابربن حیان در رسالهٔ خود از بسد نام آورده است. بسد، مرجان، حجر شجری.

پایهٔ آهکی مرجان قرمز CORAIL ROVGE که جـزو احـجار کـریمه است و در جواهرسازی مورد استعمال می‌باشد.[1]

به عربی ناسف سنگی است سرخ و سوراخدار که از خلیج فارس می‌آورند وآن را بیخ مرجان گویند. ذائقه: بی مزه. مـزاج: سـرد یک درجـه و خشک دو درجـه. بـدلش: دم‌الاخوین و برای حبس خون نافع می‌باشد. مقدار خوراک: از نـیم تـا یک گـرم است. مصلحش: کتیرا و طباشیر.

بسد «بدل مرجان» روایت از جابر بن حیان به عربی ناشَف و قرفه نـامند. صـاحب جامع از ارسطاطالیس نقل کرده که بسد و مرجان حجر واحدست غیر آنکه بسـد بـیخ متخلخل سوراخ دارست و مرجان منبسط می‌شود و چنانچه شاخهای درخت مـنبسط

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱ و ۳، ص ۳۹۹۴ و ۵۳۳.

می‌گردد در مثل شاخها متفرق می‌شود وصاحب مخزن و ذخیره می‌نویسد: آنچه مشهور است که بسد بیخ مرجان است صحت ندارد، بلکه سنگی است سرخ پر سوراخ مانند خانهٔ زنبور و لکن سوراخهای این از آن باریکتر و سخت‌تر و در سواحل دریای عمان و یمن و فارس و غیره در زیر آب پیدا می‌شود و ابن سمجون گفته که بسد آن نبات بحری است و در جوف دریا می‌روید و چون از دریا برآورند و هوا بدان برسد سخت می‌گردد.

بهترین آن سرخ شیع اللون مثل شنگرف متساوی الاجزا بسیار شاخهایش صلب شفاف بی ریگ است، سرد و خشک بوده و آن قابض و مجفف است[1].

بسد: به تخفیف سین اسم خیری احمر است و به سین مشدده بلغت هندی اسم مرجانست و به فارسی بیخ مرجان و به عربی مرجان را قرول نیز نامند و معرب از قرواليون یونانیست و بیخ مرجان را به عربی نشف نامند.

خواص:

مقوی و مفرح قلب، قابض، حابس دم، مجفف، جلا می‌دهد با روغن بلسان مخلوط نموده در گوش چکانیده مسکن درد گوش است، برای قوت چشم بسد را سرمه می‌کنند، گرد بسد سوخته در صاف کردن دندان استفاده می‌شود، سیلان خون را در هر کجای بدن می‌بندد عین بواسیر خونی نفث الدم، اسهال خونی را نافع است. در خفقان و وسواس هم مفید است و در بعضی مرکبات یونانی که مخصوص اعصاب است این را مشمول نموده‌اند بعضی اطبا این را بیخ مرجان قبول نمی‌کنند.[2]

برای کلیه ضرر دارد. مصلحش: کتیرا و طباشیر بدلش: دم‌الاخوین. مقدار خوراک چهار گرم. نفع خاص: مفرح و مقوی قلب[3] نسخه‌ای به نام جواهر مهره مقوی قلب و دماغ و جگر و نسیان و مقوی کل بدن و بسد را با ادویه مقوی دیگر در این نسخه ذکر کرده‌است. نسخه‌های معروف در دواهای معروف یونانی که بسد در آن است ذکر

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۰۵.

۲ـ المفردات، ص ۱۲۸.

۳ـ بستان المفردات، ص ۷۲؛ مخزن المفردات، ص ۷۲.

می‌کنیم : خمیرهٔ ابریشم، دواءالمسک بارد، دواءالمسک الحار، که معروفترین نسخه‌های مقوی دماغ و قلب هستند و نسخه‌ای دیگر به نام دوای اسود که محتویاتش صعتر و چیزهای دیگر است برای علاج زخمها و صاف کردن خون، داده شده است و نیز نسخه‌ای به نام سفوف محافظ جنین برای جلوگیری از اسقاط حمل به عنوان نسخه ذکر شده است ومعجون بسد که مخلوط دواهای زیادی دارد برای علاج بواسیر ذکر شده است ومعجون جالینوس لؤلویی برای قوت باه و حرکت باه بعنوان نسخه ذکر شده است و نسخهٔ معجون کبیر به اسم مروح الارواح که تقریباً دارای دویست ادویه است که آن را مقوی مشهور دانسته‌اند، ویکی از نسخه‌ها به نام مفرح شیخ الرئیس که دارای ماده بسد است از نسخه‌های معروف ذکر شده است بالجمله تمام معجونهای مقوی و مفرح قلب و دماغ در کتاب همدرد، بسد در آن بکار رفته است.[۱]

شیخ می‌فرماید: بسد مشهور است و به رنگهای سرخ، سیاه و سفید یافت می‌شود. مزاج: سرد و خشک است. خواص: گیرنده است و نزیف را باز دارد، بسیار شکاننده است،گوشت زیادی را بزداید، چشم را جلا دهد و تقویت کند به ویژه اگر سوخته آن را شستشو دهند مؤثرتر است. رطوبتهای چشم را بر می‌مکد ودر مداوای «دمعه» نافع است. محلول آن در علاج اماس طحال نافع است داروی قرحه‌های روده است.[۲]

سرخ آن در اول سرد و در دویم خشک و مفرح و قابض و مجفف و قاطع نزف الدم و محلل خونی که در دل منجمد شده بخصوص محرق او جهت وسواس و جنون و خفقان و صرع و ضعف معده و فساد اشتها و نفث الدم و اسهال دموی و سنگ مثانه و گرده نیز مجرب است[۳]

بسد و مرجان نوعی است از جواهر معدنی و لون او سرخ است[۴].

۱ـ همدرد انگلیسی، ص ۹۹ـ۱۱۹ـ۱۲۹ـ۱۳۰ـ۱۳۲ـ۱۶۲ـ۲۶۰ـ۲۶۴ـ۲۸۵ـ۲۹۱ـ۲۹۳ـ۲۹۵ـ۲۹۷ـ۲۹۸.

۲ـ قانون در طب، ابوعلی سینا، ص ۹۹.

۳ـ تحفه حکیم، ص ۴۸؛ قرابادین کبیر، ص ۱۱۳؛ الابنیه، ص ۶۳.

۴ـ صیدنه، ص ۷۷۸.

* بسفایج

تعریف:

گیاهی است پایا و دارای ریزوم افقی به ضخامت انگشت، گوشتدار و پوشیده از فلسهای نازک و متعدد به رنگ خرمائی است.

قسمت مورد استفاده این گیاه، ریزوم آن است که پس از خشک شدن، به صورت قطعات دارای برجستگی (بقایای برگ) و خارهای کوتاه (بقایای ریشه) در معرض استفاده قرار می‌گیرد.

این گیاه به حالت خودرو در جنگلها، روی دیوارها و پای درختان غالب نواحی اروپا و در ایران می‌روید. تکثیر آن به وسیلهٔ قطعات ریزوم، در زمینهای سبک، ماسه‌ای و در سایه صورت می‌گیرد.

معرب بست پایه است و در لغت بربری: بشنان. یونانی: بوبوخودیون، یویوذیون، قولودین، قولوفودیون، قمی. سریانی: قولوفندرون، قولوس. مصری: اشتیون. عربی: اخراس الکلب، کثیر الارجل، ثاقب الحجر، نشمیز، عام مصر آن را اشتران می‌گویند. هندی: کهنگالی. انگلیسی:polypody. لاتینی: polypodium. یک نوع نبات است که برابر مارمولک می‌باشد.[1]

بسفایج در کتب فارسی «بسفایج» و «بسپایک» و در کتب طب سنتی با نام محلی «بسفایج»، «ثاقب الحجه» و نیز «اضراس الکلب» آمده است در بازارهای هند نیز بسفایج گویند. بسفایج از نظر طبیعت طبق رای حکمای طب سنتی گرم و خشک است و در مورد خواص آن معتقدند که مسهل است و برای ازدیاد ترشح صفرا موثر می‌باشد.

بسفایج بیخی است مایل به سیاهی و باریک و گره‌دار و از هر گرهی ریشه‌ها بر آمده و اندرونش سبز و نبات آن بی ساق و یک شاخ برگ‌دار شبیه به بال ملیور و مانند گیاه سرخس وبه قدر یک شبرو از میان شاخه‌های درختان و از بیخ اشجار می‌روید و

۱ـ لاثانی لغات الادویة، ص ۴۲.

درتنکابن دار جماز نامند.[1]

بسفایج، بسپایک: گیاهی پاپا و دارای ریزوم افقی به ضخامت انگشت گوشتواره و پوشیده از فلسهای نازک و متعدد به رنگ خرمائی است.

قسمت مورد استفاده این سرخس ریزوم آن است که پس از خشک شدن به صورت قطعات دارای برجستگی بقایای برگ و خارهای کوتاه بقایای ریشه، در معرض استفاده قرار می‌گیرد.

بسفایج: poly podium vulgare linn

انگلیسی: common polypodo فرانسوی: polypode de chene

در ایران و اروپا حاصل می‌شود در بازار هندی آن را بسفائج می‌گویند. این گیاه را دیوسقوریدُس و theophrastus ملین و مستعمل نوشته‌اند دیسقوریدوس آن را خارج کنندهٔ صفرا و بلغم نوشته است. پلینی آن را به نام filicula گیاه طبی معرفی کرده است. ذائقه آن شیرین است و آن در دل سنگهای کوه و داخل درخت می‌روید.

این ماده در طب هندی نیست این گیاه از خانواده filices است و آن را به نام fern ذکر می‌کنند یکی از این نوع گیاه به نام polydodium quercifolium است که آن را در انگلیسی عمومی: oakleaved poly pody می‌گویند نوع محلی در شرق هند پیدا می‌شود. ریشه کلفت ابریشمی آن بر درختهای مرده یا خشک شده دیده می‌شود. و بهترین نوع آن نیز درخت رجل العراب است که در دارو استعمال می‌شود و برای تب، سرفه و سوء هضم استعمال می‌شود.[2]

ترکیبات شیمیایی:

ریزوم آن دارای تانن موسیلاژ، مواد رزینی، مواد آلبومَینو اسیدی، آمیدون مانیت، قند و روغن به مقدار ۸٪، گلوکزیدی به نام پلی پودین polypodine با اثر مسهلی به

۱ـ فرهنگ داروها و واژه‌های دشوار، دکتر منوچهر امیری، ص ۵۹.

۲ـ فارماکوگرافیا، ج ۱۱، ص ۶۲۱.

مقدار ۰/۱۵ گرم، گلسیریزین volmar و طبق بررسی‌های بسیار l.kroeber دارای مقداری سایوئین است.

در برگ آن قند، اسیدهای بنزوئیک و سالیسیلیک، فیتوسترین و به مقدار بسیار جزئی از گلسیریزین یافت می‌شود.

روایت:

عاصم بن یونس گوید: امام صادق﷣ به مردی فرمود: با چه چیز معالجه می‌کنید، تب داران خود را؟ گفت: خداوند تو را با این داروهای تلخ، بسفایج اصلاح نماید و غافث (گیاه خاردار است که برگش مانند شاه دانه و گلش مثل نیلوفری می‌باشد) و مشابه اینها، فرمود: سبحان الله آنکه قادر است با چیز تلخ مرض را ببرد قادر است با شیرینی هم ببرد، سپس فرزود: اگر یکی از شما تب‌دار شدید ظرفی آب پاک بگیرید و یک قاشق و نیم بر آن شکر بریزید، بعد آنچه از قرآن بلد هستید بر آن بخوانید، بعد آن را زیر ستارگان بگذارید و بر رویش یک آهن بگذارید، وقتی که صبح شد بر روی آن بریزید و با دستتان آن را به هم بزنید، وقتی که شب دوم شد یک قاشق شکر نیز بر آن بریزید که مجموعاً دو قاشق و نیم بشود و در شب سوم یک قاشق دیگر که سه قاشق و نیم باشد بر آن بریزید.

خواص:

خواص آن در پوست معتدل و مسهل مره و سودا و بلغم غلیظ و اخلاط را تحلیل می‌دهد. محلل نفخ و شیر منجمد و درد معده و قولنج و منجمد کننده شیرهٔ غیر منجمد، مفرح از جهت دفع سودا و جذام و علل سودا و مفاصل و ضماد آن جهت التیام عصب و شقاق میان انگشتان نافع آن با شکر و با غذا مخصوصاً پختن آن با آب عسل موجب اسهال مواد و بی ضرر است و مطبوخ آن با اصل السوس (شیرهٔ شیرین بیان) و انیسون جهت سرفه و تنگی نفس و ربو، مداومت آن با عناب جهت سقوط بواسیر و درد معده

کهنه و صرع (حالت غش) مجرب است و همچنین مفید کلیه و سینه و مصلح پرسیاوشان و جوشانده آن با ماءالشعیر (آب جو) و خردل یا خروس بالدار و قدر شربتش از جرم آن تا سه درهم یعنی ۳۶ نخود در طبخ دو برابر و بدلش جهت مواد سوداوی و نصف وزنش افتیمون و ربع آن نمک هندیست.[۱]

خوردن دم کردهٔ آن با عناب برای افتادن یا تکهٔ بواسیر بسیار مؤثر است اگر ۱۵ گرم دم کردهٔ آن با فلوس خیار شنبر یا ترنجبین خورده شود برای تحلیل باد و گاز بواسیرو درد معده مزمن و صرع بسیار مجرب است و اگر اشخاص مبتلا به مالیخولیا و جذام هر روز ۶گرم بسفایج را با ۱۲۰ گرم مغز فلوس خیار شنبر تا یک هفته بخورند هر دو بیماری شفا می‌یابد.[۲]

بسفایج در محل‌های مخروبه در لای درختان و لای سنگ‌ها می‌روید. بسفایج از زمان قدیم به عنوان یک مادهٔ مهم تصفیه کننده و ملین شناخته شده است فرآورده‌های داروئی آن سرفه را تسکین می‌دهد و در برونشیت‌های حاد و مزمن موثر است و زکام و نزله‌های سخت را تقریباً بدون زحمت از بین می‌برد.

این گیاه کرم روده‌ها را دفع می‌کند و بسیاری از ناراحتی‌های کبد و طحال را رفع کرده ترشحات صفرا را تحریک می‌کند و سرانجام نقرس و روماتیسم را تسکین می‌دهد.[۳]

ریزوم بسفایج دارای اثر خلط آور، ملین، مسهلی ملایم و صفرابر است. بعلاوه ریزوم خشک شده آن موثرتر از ریزوم تازه به نظر می‌رسد.

در طب عوام سابقاً از آن جهت رفع سرفه‌های مزمن و گریب‌های کهنه، برونشیت، زردی، اختلالات مزمن کبدی و طحال و همچنین دفع کرمهای روده استفاده به عمل می‌آمده است.[۴]

خواص: مسهل سودا و بلغم، محلل نفخ و دافع قولنج است. مطبوخ آن با اصل‌السوس و انیسون جهت سرفه و تنگی نفس و ربو و مداومت آشامیدن آن با عناب

۱ـ مجموعهٔ طب سنتی و گیاهی، اسماعیل ازدری، ص ۶۳.

۲ـ معارف گیاهی، ص ۳۸۹.

۳ـ صد گیاه و هزار درمان، ص ۶۲.

۴ـ گیاهان دارویی، ص ۳۷۷.

جهت دفع ریاح بواسیر و درد معده مزمن و صرع مفید است.[۱]

در آب خیسانده عصاره آن را می‌گیرند بعضی اوقات آن را کوچک کوچک قطع کرده یرقرنابیط، چقندر گوشت با نمکِ می‌پاشند و جوشانده به صورت خوراک ضعیف برای ملین کردن روده‌ها می‌دهند رطوبات دماغی و حرارت را درونی کند و لکن بر معده سردی آورد. خشک شدهٔ گرد آن را داخل بینی برای سوزاندن پاکندن با سور استعمال می‌کند این نه تخم دارد و نه گل و زمان قدیم مردم آلمان عقیده داشتند که این گیاه از شیراله فریا روئیده شده و در قرون آخر از آن به صورت شیرکات حضرت مریم نامبرده می‌شود.

به سبب بودن ذائقه شیرین، اهل فرانسه آن را در بعضی مناطق reg lesse یا liouorise می‌گویند که در اصل این اسماء برای شیرین بیان است.

اهل ایران این درختچه را تشتیوان و بسپالک می‌گویند. اسم اخیر در عربی بسفائج نامیده شده که این اسم در تمام بلاد به صورت اسم دارو معروف شده و اسم درختچه در عربی افراس الکلب است. نیز ثاقب الحجر و کثیر الرجل می‌گویند. اطبای مسلمین این را به صورت علاج آب مروارید چشم و کوری توصیف می‌کنند.

محل رویش:

نواحی شمالی ایران، آذربایجان، بین خزه‌های نواحی سنگلاخی حسن بگلو در قره‌داغ، بندرگز، کهرزنگ در مازندران، جنوب رشت، بین نصیر محله و امامزاده اسحاق.

* بُطْم اخضر، بنه

تعریف:

درختی است کوچک به بلندی ۷-۳ متر، پوست آن صاف، برگهای آن شانه‌ای فرد با دمبرگ. این درخت در شمال سوریه، شمال عراق، در ایران در مناطق مختلف در ارتفاعات زاگرس تا بلوچستان می‌روید.

۱ـ قانون‌چه، ص ۱۷۱.

ترکیبات شیمیایی:

سقزی که از این درخت حاصل می‌شود رزین روغنی است و دارای روغنی فرّار و ترکیباتی شبیه تربانتین است. اسانس آن دارای آلفا، پینن، کامفن مادی، ال لیمونن و آلفا، ترپی نئول، آرمادندرن و کاپرپلیک اسید می‌باشد.

خواص:

برای تقویت هاضمه و ازدیاد ترشح ادرار مفید است. جویدن آن برای تقویت معده و تنقیه حلق از اخلاط لزجه نافع است. در استعمال خارجی برای التیام اعضای شکسته شدهٔ پس از جا انداختن عضو مفید است. در رویانیدن گوشت زخمها نیز کمک می‌کند.[۱]

* بکوری

تعریف:

بکوری گیاهی است چند ساله، کوتاه در حد یک وجب، پوشیده از کرک، با شاخه‌های منشعب و متعدد.

این گیاه در هندوستان و تمام دنیا انتشار دارد. در ایران در سواحل جنوب و اطراف دریاچه ارومیه، بوشهر، اطراف شیراز و در درهٔ حریرود.

ترکیبات شیمیایی: درگیاه وجود آلکالوئید تأیید شده است <GI.M.P>.

خواص:

این گیاه تلخ تونیک و مقوی است و در هندوستان به عنوان ضد صفرا و برای نرم کردن سینه، تقویت نیروی جنسی و تقویت عمومی مصرف می‌شود. برگهای آن بخصوص تونیک و مُبهی و ضد کرم است.[۲]

۱ـ معارف گیاهی، ج ۶، ص ۱۴۵.

۲ـ معارف گیاهی، ج ۶، ص ۲۹۳.

* بگونیا

تعریف:

بگونیا گیاهی است گلدانی کوتاه، در بعضی گونه‌ها در زمستان ساقه‌های آن هر سال از بین می‌رود. از غدهٔ چند سالهٔ زیرزمینی آن که در خاک باقی می‌ماند، در بهار سال بعد مجدداً ساقه جدیدی می‌روید. برگهای آن زبر، پهن، در فصل رویش آب زیادی احتیاج دارد.

به فرانسوی: Begonie

به انگلیسی: Begonia

خواص:

در هند بگونیارکس B.rex را از نظر خواص جانشین ریواس می‌دانند. شیرهٔ گیاه برای زالو سمّی است.

در چین و ژاپن برای تقویت معده مفید می‌دانند. در هند و چین ریشهٔ بگونیای یاد شده را به عنوان مدرّ، برای افزایش شیر و به عنوان مسهل می‌خورند. ضماد آن روی طحال متورم مفید است. شیرهٔ برگهای آن را برای خارش بدن می‌مالند تسکین دهد.

* بلاذر

تعریف:

بلاذر گیاهی از تیرهٔ سماقیان که غالباً به صورت درختچه می‌باشد. اصل این گیاه از آمریکای مرکزی است. برگهایش متناوب و ساده و کامل است. گلهایش به شکل خوشه در انتهای ساقه قرار دارند میوه‌اش فندقه و لوبیایی شکل که دم میوه‌اش محتوی مواد ذخیره‌ای است.[1]

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۵۶۳-۵۶۲.

میوهٔ آن مورد استعمال داروئی دارد و در زبان سانسکریت آن را بهلاتا کاوارش کاره می‌گویند. هندوها آن را تند مزه، گرم، هاضم، مفید اعصاب و برای سوء هضم، بواسیر، امراض جلدی و ضعف اعصاب مفید می‌دانسته‌اند. بلادر را به طور جوشانده مصرف می‌کنند. استعمال داخلی آن با روغن یا کره است.

در عربی آن را بلاذر یا حب القلب می‌گویند، زیرا به شکل قلب می‌باشد. ابن بیطار می‌گوید: **البلاذر فی الهندیة هوالقردیا بالرومیة و معناة الشبیه بالقلب**، یعنی بلاذر کلمهٔ هندی است و آن را در روم، القردیا می‌گویند و معنی آن مشابه قلب است. اطبای مسلمین نیز آن را با روغن یا کره در استعمال داخلی تجویز نموده‌اند.

برگ و بویش شبیه به برگ و بوی فیجی است. از نظر تأثیر درمانی، روغنش از دانه‌اش و دانه‌اش از چوبش قویتر است.

روغن: شیرهٔ آن را بعد از طلوع ستارهٔ دو خواهران می‌گیرند. با نیشتری تنهٔ آن را سوراخ می‌کنند و هر شیره‌ای که از آن تراوش می‌کند به وسیله پنبه بر می‌دارند و هر ساله بیشتر از چند رطلی جمع نمی‌شود.

عربی: حب الفهم، ثمرالفهم، حب القلب. هندی: بهاراوان، بهادتوه. رومی: اتقرویا. سنسکرت: بهلاتک، ارشکر، بهلات و اسمای زیاد دیگر.

انگلیسی: maruing nut,malloca bean

لاتینی: semicarpus anacardium

در هند و در کوه‌های هیمالیا پیدا می‌شود. بلندی آن تا ده متر است یا کم و زیاد می‌شود و برگ آن از ۹ اینچ تا ۱۸ اینچ می‌باشد که سر برگ گرد و رنگ پوست آن شکل دود سفید مثل سیاهی می‌ماند[۱].

semeearpus anacardum linn

انگلیسی: marking nut tree

فرانسوی: semecarpe

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۴۹۰.

به هندی: بهیلا، بهیلادر، و در مناطق گرم هند حاصل می‌شود. مورد استعمال برای دارو میوه آن است. در زبان سنسکرت آن را بهلاتاکادارش کاره می‌گویند. زخم آورنده است.

اسم طبی: semecarpus anacardium

عرفی: marking nust

به جهت مشابهت آن به قلب حیوان (حب القلب) گویند و آن میوهٔ درختی است که در شهرهای هند و چین یافت می‌شود درخت آن شبیه به درخت فالسه است شاخه‌های آن از بیخ رسته مایل به زمین و بر زمین افتاده و هر جا که شاخه آن بر زمین می‌رسد ریشه می‌بندد و منبت آن صحراها گویند. برگ آن مثل برگ زیتون، رنگ ظاهر آن مایل به سیاهی، گل آن سفید رقیق و ثمر آن در غلاف مثل شاه بلوط است.[1]

شیخ می‌فرماید: بلاذر میوه‌ای است شبیه به هسته خرما و مغزی همچون مغز گردو دارد شیرین مزه وبی گزند است پوستهٔ آن متخلخل و سوراخ سوراخ است و در این سوراخها انگبینی لزج و بودار موجود است اگر آن را به دندان بکشند زیانی نمی‌رساند و بویژه اگر همراه مغز گردو باشد بهتر است.

میوه‌اش دارای رنگ سیاه، ظاهری بیضوی کم و بیش مسطح و قلبی شکل است. در قاعدهٔ میوهٔ آن قسمت متورمی مشاهده می‌گردد که ناحیه غیر آزاد میوه به آن مربوط است. ناحیه متورم قاعده میوه از تغییر شکل و تورم دمگل حاصل شده و قسمت خوراکی آن است.[2]

روایت:

در قسمتی از روایت اسحاق جریری، می‌فرگوید: سالی به حضور امام رسیدم، به من فرمود: ای اباسحاق سپاس بر خدا که از مرض خود نجات یافتی؟ گفتم: آری فدایت

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۲۲؛ قرابادین کبیر، ص ۱۲۱؛ تحفه حکیم، ص ۵۴.
۲ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۷۶.

شوم، فرمود: بواسیر شعیب بن اسحاق از بواسیر تو نیست زیرا بواسیر آن نر است، به وی بگو گیاه بلاذر را سه قسمت کرده، چاله‌ای می‌کند و آجری را سوراخ نموده بعد بلاذر را روی آتش گذاشته و آجر را روی بلاذر بگذارند مریض روی آجر بنشیند و سوراخ آجر نزدیک زخم مقعد باشد، وقتی که بخارش بلند شد و حرارت به آن رسید پس مریض آماده باشد آنچه راکه پیدا می‌کند گاهی پنج یا هفت دکمه در محل باشد اگر ذوب شد و بیرون آمد آنها را قطع می‌کند و می‌اندازد و اگر بیرون نیامد ثلث سوم را در آتش بگذارد که دیگر آن را از بیخ می‌کند، بعد مرهم شمع را و روغن زنبق و لبنی عسل و سروکتان همه راکه در بواسیر قبلی گفته، برای بواسیر مذکور نیز بگیرد و بمالد.

جریری گوید: برگشتم برای شعیب توصیف کردم، عمل کرد و خوب شد.[۱] در بحارالانوار در مورد سروکتان نوشته است که شاید بذرکتان باشد.

ترکیبات شیمیایی:

روغن زرد بلادر را نباید دست زد که پوست را آبله آورده اذیت می‌رساند. نیز در دیگر اجزاء بدن اثر می‌کند.

میوه آن تقریباً ۳۲٪ روغن جرح آورنده دارد و نیز ۲.۱۴٪ از آن خاکستر حاصل می‌شود.[۲]

مزاج: مزاج آن را گرم و خشک گفته‌اند. به نظر ایشان در تمام امراض پوستی مفید است.

خواص:

گرم و خشک است. روغن مغز بلادر و عسل آن در فلجها، لقوه (فلج نیمی از صورت)، رعشه، خدر (بی حسی)، و نسیان (فراموشی) بکار می‌رود و استعمال خارجی آن به علت سوزندگی که دارد در درمان زخمهای گوشت‌دار و برای قطع میخچه و زگیل

۱ـ بحار، ج ۶۲، ص ۱۹۹.
۲ـ فارماکوگرافیا، ج ۱، ص ۳.

بکار می‌رفته است.[۱]

در مرض رعشه، فلج و دیگر امراض اعصاب استعمال می‌شود. مقدار خوراک آن $\frac{۱}{۴}$ تا $\frac{۱}{۲}$ درهم است. به طور خارجی دَر بواسیر استعمال می‌شود.

گفته‌اند مقدار دو درهم آن کشنده است بخصوص در بعضی اشخاص سم آن خیلی زودتر تأثیر می‌کند. هندوها آن را در مرض خنازیر (غدهٔ ایجاد شده در زیر گلو)، امراض سودائی و جذام به مقدار کم می‌خورند و با جوشاندن دانهٔ آن، روغنی به دست می‌آورند که در مرض روماتیسم و ضرب دیدگی استخوان مصرف می‌شود. این ماده را باید حتماً تصفیه کرد در غیر این صورت مرض آبله بوجود می‌آورد.

در منطقه گوا بعد از خیساندن در روغن برای مرض آسم استعمال می‌کنند همچنین برای کرم معده مورد استفاده قرار می‌گیرد. اهل گوا میوهٔ سبز آن را شور کرده و مثل زیتون خوراکی مصرف می‌کنند. انسلی بیان کرده است که در جنوب هند آن را برای امراض خنازیر استعمال می‌کنند. نیز در امراض زهریه و جذام در مقدار خوراک خیلی کم استعمال می‌کنند. از جوشاندن میوهٔ آن، روغنی حاصل می‌شود که به طور مالیدن خارجی برای مرض روماتیسم و ضرب دیدگی استخوان استعمال می‌کنند. بلادر تصفیه شده باعث آبله بر بدن می‌شود.

بلادر در نسخه‌های همدرد:

۱ـ معجون بلادر: مقوی چشم و باه است ذهن و حافظه را زیاد می‌کند. در آن عسل بلادر استعمال شده.

۲ـ حب دق اطفال: در سل و دق اطفال مفید است. در آن روغن بلادر استعمال شده.

۳ـ انقرویای کبیر: آن معجون از تراکیب حکیم بقراط است. معنی انقرویا در تحتانی شکل دل است به سببی که بلادر به شکل دل است و جزء رئیس این دارو است اسم این مرکب گذاشته شده.

برای فلج، لقوه، برگی، نسیان، عرق نساء، ضیق النفس مفید است، قوت هاضمه و باه

۱ـ قانون‌چه، ص ۱۷۱.

را زیاد می‌کند، ریاح را خارج می‌کند.[۱]

هندیها آن را تند و تیز مزه، گرم، منبهم، هاضم، مفید اعصاب، اکال و در سوء هضم، بواسیر، امراض جلدی وضعف اعصاب هم مفید گفته‌اند. آن را به طور جوشانده استعمال می‌کنند. استعمال داخلی آن با روغن پاکری است.

انگبینش سبب زخم و ورم می‌شود و خون و خلطها را می‌سوزاند، ورمهای گرم درونی را برمی‌انگیزاند، برای رفع فراموشکاری خوب است و لکن بیماری وسوسه و مالیخولیا را تحریک می‌کند و دود آن بواسیر را می‌خشکاند.

از جمله سمهاست، سوزندهٔ اخلاط است و بدین سبب کشنده است. پادزهر بلاذر دوغ است و روغن گردو از قوتش می‌کاهد.[۲]

فلج و لقوه و فراموشی و همه علتهای سرد و تر را سود بخش است و خون را می‌سوزاند و وسواس سودایی می‌آورد.[۳]

بلادر: میوه‌ای است شبیه خرما و مغز دارد همچون مغز گردو شیرین مزه است.

خاصیت: انگبینش سبب قرحه و ورم خون و خلطها را می‌سوزاند ودمل و جوش ورمهای گرم درونی را برانگیزاند. در مداوای سردی و سستی عصب و فلج و کچلی ودهن مفید است. برای رفع فراموشکاری نیز مفید است.[۴]

بلادر یا بلاذر گرم و خشک است. اندر آخر درجه، فلج ولقوه ونسیان را درمان کند. برای تقویت حافظه و تیز کردن هوش سودمند است.[۵]

بلاذر فلج و نسیان و همه علتهای سرد و تر را سود کند. مضرات آن دیوانگی آرد و خون بسوزاند.[۶]

بلاذر یا بلادر پوست آن نیرو دهنده و مغز دو دانه یا بادام آن نرم کننده، جوشانده آن برای بند آوردن خون مفید است. برای معالجه کویی نسی یا آماس حاد چرکی لوزه و

۱ـ همدرد ص ۷۳ـ۱۰۲ـ۲۶۱.

۲ـ قانون در طب، ابو علی سینا، ص ۸۶؛ صیدنه، ص ۷۸۴.

۳ـ الابنیه، ص ۶۲.

۴ـ قانون در طب، ص ۸۷.

۵ـ فرهنگ داروها و واژه‌های دشوار، دکتر منوچهر امیری، ص ۶۶.

۶ـ روضة الانس و منفعةالنفس، موفق الدین ابومنصور علی الهروی، ص ۶۲.

نسوج اطراف آن به صورت ضماد در موارد بیماریهای پوست و سوختگی استفاده می‌شود.[۱]

بلادر حب الفهم و حب القلب روغن و عسل آن برای فلج‌ها، لقوه، رعشه، خدر، نسیان، زخمهای گوشت‌دار، برای قطع میخچه.[۲]

محل رویش: درختچه‌ای است که در نواحی مختلف شمال غربی هند می‌روید.

نسخه‌ای از دکتر تیلنگوس:

عصارهٔ بلادر ۳۰گرم، آب سیر ۳۰گرم، عصاره برگ تازهٔ درخت تمر هند، روغن نارگیل و شکر هر کدام ۲ اونس مخلوط کرده برای چند دقیقه بجوشانید. برای مرض سیفلیس، خارش و ضرب دیدگی استخوان مفید است. مخلوط عصارهٔ آن با آب گچ برای نوشتن بر لباس و علامت گذاشتن بر کاغذ در هند استعمال می‌شود که از محلول اوروپایی که برای این منظور وارد می‌شود قویتر است و به همین جهت آن را MARKING NUT یا میوهٔ علامت گذاری می‌نامند. در بعضی مناطق میوهٔ کوچک آن را حرارت داده و چند قطره روغن از آن به دست می‌آورند و در یک کیلو شیر مخلوط نموده که آن دارویی مفید برای سِرفه و استرخاء می‌باشد. همچنین برای غدد خنازیر در گردن از بلاذر استفاده می‌نمایند. ضمناً با شیطرج، وتد، فرفیون، عشر، سولفات آهن و شیرهٔ شکر مخلوط و استعمال می‌نمایند. عصارهٔ پوست درخت آن نیز مصرف دارویی دارد. باید مراقب بود که دست به روغن زرد بلاذر آلوده نگردد، چونکه ایجاد تاول می‌نماید و برای چشم نیز مضر است.

میوهٔ آن تقریباً ۳۲٪ روغن دارد و نیز ۲/۴ درصد از آن خاکستر به دست می‌آید (در اثر سوزاندن).[۳]

۱ـ معارف گیاهی، ج ۱، ص ۴۳۷ـ۴۳۹.

۲ـ طب النبی و الائمة، ص ۱۷۱

۳ـ فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۳۸۹.

* بلسان

تعریف:

بلسان گیاهی از تیرهٔ سدابیان که بـه صـورت درخـتچه است و دارای گـلهای سـفید می‌باشد. همهٔ اعضای این گیاه محتوی مادهٔ صمغی می‌باشند که در صورت خراش یـا نیش حشرات این مادهٔ صمغی از آن خارج می‌شود، درخت بلسان، ابوشام، بشام، بلسم مکه، درخت بلسان مکی، بلسم اسرائیل، مکه بلسن آغـاجی، بـلسان آغـاجی، بـلسان مکی، شجرة البلسم.[1]

بلسان درختی است مصری و عظیم، در جنس و اندازه‌های مختلف و تقریباً به اندازه درخت بطم است. بلسان از سردی، گرمی، عطش و سیرابی-زود آسیب می‌بیند. بنابراین لازم‌است که درنگهداری آن درفصول مختلف کوشش نمود تابه آن صدمه‌ای وارد نشود.

ساقه آن مانند ساقه درخت حضض می‌باشد و برگ آن در مزه و بو شـبیه بـه بـرگ سداب ولی مایل به سفیدی است. شاخه‌های آن به سرعت می‌روید و آن دو نوع است

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۵۶۷.

یکی را بشام نامند و دیگر را فلس که روغن آن را از نوع دوم می‌گیرند و تخم آن را حب بلسان می‌نامند که به قدر فلفل ولی کمی بزرگتر و کشیده‌تر از آن می‌باشد. تخم بلسان سفید و طعم آن تلخ است. فرق میان آن و تخم بشام آن است که تخم بشام بی‌مزه، بی‌مغز و گرد است.

درختچه‌ای خاردار و دارای شاخه‌های کوتاه، گلهای آن بر دو نوع نر و ماده است. میوهٔ آن کروی یا گلابی شکل و کمی گوشتدار است.

بلسان را به انگلیسی: balsane tree فرانسوی:balsamier de la mecqup، به عربی و فارسی: بلسان. پوست آن را: عود بلسان. تخم بلسان را اپطالی و روی آن را balsamum گویند. دیسقوریدوس میوه آن را به نام carpobalsamum وپوست آن را xulobalsamum ذکر کرده است. برگ آن مثل برگ سداب سفید می‌ماند. گفته شده که این درخت از خشکی، گرمی و رطوبت مثل انسان متاثر می‌شود. در اقوال عرب آمده است که این درخت از خون مقتولین جنگ رسول الله ﷺ با قبیله حرب روئیده شده است و رسول اکرم برای زنده کردن مردها آن را استعمال می‌کردند و مسیحیان اعتقاد دارند وقتی که لباسهای حضرت مریم در سرزمین مصر بر سر یک چاه شسته شد از آب آن درخت بلسان روئیده شد. به این جهت نزد مسیحیان این درخت خیلی مقدس و باارزش است. درخت آن را عود بلسان می‌گویند که آن سنگین و سرخ رنگ است و پوست آن زرد رنگ است. بلسان اصل را اگر در آب بیندازند غرق می‌شود. در مصر در باغ matrya این درخت فراوان است و علمای غرب برای دیدن آن، به مصر زیاد سفر کرده‌اند. عصاره آن از درخت گرفته می‌شود. همچنین از جوشاندن پوست درخت یا برگ آن هم حاصل می‌شود.

ترکیبات شیمیایی:

نرومس دورف: در یک نمونه تجربه کرده گفته است که در آن ۳۰٪ روغن فرّار ۶۵٪ رزین سخت و ۶۰٪ رزین نرم و ۰.۴٪ موادتلخ دارد، بلسان در الکل و اتر قابل حل نیست لکن در روغن حل می‌شود.

خواص:

حب آن به اندازه حب انگور. سرفه، عرق‌النساء، صرع، سده (راههای بسته بدن) و گزیدگی جانوران را مفید می‌باشد. اگر آن را بجوشانند و در آب آن نشینند سده رحم (رحم بسته) را بگشاید. مقدار استعمال آن ۲ درم است. عودبلسان، سده را بگشاید و عرق النساء، غش، دوار (سرگیجه)، تاریکی چشم، ربو (آسم) و تنگی نفس را مفید می‌باشد. روغن بلسان که از تیغ زدن برگ گیاه حاصل می‌شود در حقیقت صمغی است خوشبو و در چشم کشیدن آن جهت نزول آب مفید می‌باشد و روشنایی چشم را بیفزاید و چون زن بخود گیرد با موم یا روغن گل، مشیمه (محتوی رحم) و بچه را بیاندازد و چون بول را براند عسرالبول (سختی ادرار) را نافع است و سنگ کلیه را دفع می‌کند. چکاندن آن در گوش مسکن درد و مرهم برگ آن دافع صداع (سردرد) و درمان کننده عقرب زدگی است. مربای پوست تازه آن را با عسل، مقوی معده دانسته‌اند.[۱]

حب بلسان پاک کنندهٔ سر، مقوی معده و رافع سردی آن، مقوی هاضمه، با قوت پادزهری، خشک کننده رطوبات معده و روده و درد سرکهنه و نو، درد شکم و روده‌ها و امراض بلغمی و سوداوی می‌باشد.[۲]

شیره‌اش تب لرز را علاج می‌کند. ضد سموم است و درمان مارگزیدگی است و اگر شیرهٔ بلسان را با شیر حیوان بنوشند پادزهر شوکران (نوعی سم) و بویژه پادزهر سموم حشرات موذی است.[۳]

اگر کسی را تب لرزه باشد اندامها را به آن چرب کند لرزه کم شود، ضرر زهرها را رفع کند و درد شش را سود دارد.[۴]

صرع و کیژه (پریشانی و پراکندگی خاطر و گیجی) را سود دهد.[۵]

۱ـ قانونچه در طب، ص ۱۷۲-۱۷۱.
۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۲۹؛ تحفه حکیم، ص ۵۳؛ قرابادین کبیر، ص ۱۲۳.
۳ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۸۶.
۴ـ صیدنه، ج ۲، ص ۷۸۵.
۵ـ الابنیه، ص ۶۱.

چند خاصیت در بلسان:

۱ـ در نسیان، کند ذهنی و کم فهمی، مقوی ذهن و فکر.

۲ـ تقریباً از ۲۰۰ ماده درست شده برای حرارت غریزی، ضعف عام، قوت اعصاب و باه مفید است. ممسک و مقوی دماغ و فسفر و ذاکره است.

۳ـ در ورم جگر و معده و رحم مفید است. در ضعف جگر مفید است.

۴ـ در فلج، لقوه، رعشه و صرع مفید است. در درد جگر و معده و قبض معده مفید است.

۵ـ مقوی اعصاب در فلج، لقوه، در مفاصل، عرق نساء، اختلاج معده، سردی در پیرمردها مفید است.

۶ـ مقوی دل، دماغ، اعصاب، ماده تولید را زیاد می‌کند، مقوی باه است.

۷ـ مقوی باه، ممسک، در سرعت و رقت مفید است مقوی دماغ و در نزله و سرفه مفید است برای ترک تریاک مفید است.

۸ـ برای تنقیه دماغ از مواد بلغمی در صرع و امراض سر و درد سر مفید است.

۹ـ سردی میوه را دور می‌کند قوت هضم را زیاد می‌کند، برای سکسکه مفید است برای درد رحمی نافع است.

۱۰ـ ریاح معده و روده را خارج می‌کند، هضم را زیاد می‌کند.[1]

بلسان با دوایی مناسب به طور جزء رئیس در این نسخه‌های همدرد مخلوط است.

این میوه از عربستان وارد می‌شود. در آن بوی خوش تربانتین است. در آب زود پخته می‌شود. میوه را خیلی زیاد هضم کننده و بادکش می‌گویند. نیز گفته‌اند که میرائی در آوردن بلغم مفید است و اکثر صمغ و کتیرا توصیه می‌شود.[2]

۱ـ معجون نسیان، حب بلسان.

۲ـ معجون روح الارواح = روغن بلسان = استعمال شده.

۳ـ معجون دبیدالورد = حب بلسان.

۱ـ همدرد، ص ۸۸-۸۹-۹۰-۹۸-۲۴۲-۲۵۹-۲۶۳-۲۷۰-۲۸۵-۲۹۰.

۲ـ فارماکوگرافیا، ص ۳۱۶.

۴ـ معجون تلخ = عود بلسان.

۵ـ معجون ازاراقی = عود بلسان.

۶ـ لبوب اسدار = حب بلسان.

۷ـ حب جدوار = روغن بلسان.

۸ـ حب ایارج فیقرا = عود بلسان.

۹ـ جوارش کمونی = حب بلسان.

۱۰ـ جوارش فلافلی = عود بلسان

محل رویش:

بلسان، بشام درختی مصری است، در جایی به نام عین الشمس می‌روید.

دیسقوریدوس می‌گوید: این درخت تنها در سرزمین یهودیان که همانا فلسطین است موجود می‌باشد و در جلگه‌ها می‌روید و در زبری، بلندی و نازکی با هم تفاوت دارند.

محل رویش این گیاه نواحی مختلف عربستان و حبشه است.[1]

نسخه: این معجون به وسیله یکی از انبیاء و اعتراف امام طرح شده است: هلیله سیاه، هلیله زرد و سقمونیا از هر یکی شش مثقال، فلفل، دارفلفل، زنجبیل خشک، نانخواه، خشخاش قرمز و نمک هندی از هر یک چهار مثقال و نارمشک، هل، سنبل، هویج دشتی، عود بلسان، سلیخه مقشره، علک رومی، عاقرقرحا و دارچین از هر یک از اینها دو مثقال کوبیده می‌شود و پس از الک کردن به یکدیگر مخلوط می‌گردند و سقمونیا که آن جداگانه کوبیده و الک شده با آنها مخلوط می‌گردد و ۸۵ مثقال شکر پنیر، خوب همهٔ اینها در دیگ مسی بزرگ با آتش ملایم ذوب می‌گردد بعد با این ادویه مخلوط می‌شود، سپس همه اینها با عسلی که کفش گرفته شود معجون و مخلوط گشته و در یک ظرف شیشه‌ای یا ظرف سفالی بریزند و موقع احتیاج ناشتا دو مثقال بخورند و بخصوص در موقع خواب که به یاری خداوند بر تمام آنچه گفته شد نافع خواهد بود.[2]

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۵۳.

۲ـ الطب، ص ۷۸؛ بحار، ج ۶۲، ص ۲۴۳.

* بلور

تعریف:

نام علمی: کوارتز quartz وعرفی آن را crystal گویند.

بلور، نوعی شیشه است که از ترکیب سیلیکات دوپتاسیم و سیلیکات دو پلمب ساخته شود. آبگینهٔ صاف و شفاف[1] بلور سنگی است معدنی که در هند بسیار یافته می‌شود. سفید شفاف لماع و آنچه درآن گذارند مثل شیشه وگویند که آبی است که سائل می‌شود و منجمد می‌گردد. نرم‌تر از زمرد و سخت‌تر از شیشه و دربعضی جاها مانند کشمیر سخت‌تر و در بعضی بلاد مثل عظیم آباد نرم‌تر و شفافیت آن کمتر و افضل آن است که بسیار صاف جرم باشد و بهترین اقسام این سنگ آن است که آن را به فارسی در نجف گویند و آن قلیل الاستعمال در طب است و مصلح آن قند کهنه است و چون آن را مقابل آفتاب بگیرند و در قرب آن از جانب دیگر پنبهٔ حل شده نهند شعاع در پنبه نفوذ کند و آن را بسوزاند.

در دستور بریتانی بلور به اسم silicon dioxide (سیلیکون دی اکساید) آمده است و دارای فرمول شیمیایی sio2 می‌باشد. و در صنعت شیشه سازی و ظرف سازی استفاده شده است[2].

بلور را به عربی: حجرالبلور. فارسی: سنگ بلور. انگلیسی: crystal گویند. سنگی است که از معدن کوه در می‌آید، خیلی سفید و شفاف مثل شیشه از یک طرف آن طرف دیگر دیده می‌شود قسم اعلای آن در نجف است.[3]

خواص:

اکتحال باریک سوده آن برای رفع بیاض چشم و جرب عین نافع و از خواص آن است که تعلیق آن جهت رعشهٔ اطفال و منع فزع در خواب و درد دندان نافع است.[4]

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۵۷۵.

۲ـ r.p دستور بریتانی، ص ۶۰۶.

۳ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۴۵.

۴ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۳۳؛ قرابادین کبیر، ص ۱۲۴؛ صیدنه، ج ۲، ص ۷۸۷؛ تحفه حکیم، ص ۵۵.

* بلوط OAK TRCE

تعریف:

برگ آن را به سریانی و رومی: قلبا و بلوط و قیلون در وردبین نامند و داخل آن مثل برگ خرنوب سفید و ظاهر آن سبز است.

منظور از مطلق آن، میوهٔ بلوط می‌باشد که معروف است و می‌گویند بر دو نوع است: مستطیلی و دایره‌ای شکل. به نوع دایره‌ای شکل، شاه بلوط یا بلوط الملک و در انگلیسی اوگ گویند و البته این نوع از نوع مستطیلی، لذیذتر و به عنوان خوراکی برای مردم می‌باشد. درخت آن شبیه به درخت فندق است. مؤلف کتاب مالایسع، آن را سه نوع ذکر کرده: یک نوع، دایره‌ای شکل که همان شاه بلوط می‌باشد و دو نوع مستطیل شکل که از این دو نوع یکی شیرین و خوردنی و دیگری تلخ و غیر خوردنی است. در دیلم و طبرستان هر دو نوع می‌باشد.

جالینوس گوید: در بعضی سرزمینها، درخت بلوط یکسال بلوط و یک سال مازو بار می‌دهد. میوهٔ تازهٔ آن را در آتش انداخته بریان کرده و با نمک یا بی‌نمک می‌خورند و بسیار خوشمزه می‌باشد. بلوط را به فارسی: بالوط، به طبرستانی: دارمازی، به یونانی: قالاپود یا قلاپود، به رومی: فربینون، به انطاکیه‌ای: دوام، به عراقی: عفضیج به مصری: ثمرالفؤاد و به هندی: سیتاسپاری می‌گویند.

بلوط: درختی از تیرهٔ بلوطی‌ها که سر دستهٔ گیاهان تیرهٔ خود را تشکیل می‌دهد. این درخت دارای دو نوع گل است که معمولا در انتهای شاخه‌ها قرار می‌گیرند، میوهٔ این گیاه به صورت فندقهٔ بیضوی شکل کشیده است که پیاله‌ای تا نیمهٔ آن را فراگرفته.[1]

بلوط به عربی و فارسی: بالوط. طبرستان: دارمازی. یونانی: قالابودوقلا بود. رومی: قرنبیون. مهری: ثمر الفؤاد. انطاکیه‌ای: دوام. در عراق: عفضصیج. هندی سیتاسپاری.

میوه درخت بزرگ کوهی است.[2]

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۵۷۶.

۲ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۴۵.

ترکیب شیمیایی:

بلوط سرشار از ویتامینهای B و C، سلولز و مواد چربی و نشاسته‌ای و پروتئین (مواد سفیده‌ای) و همچنین منیزیم و سدیم می‌باشد. و نیز خیلی مغذی است. شاه بلوط دارای فسفر است و فسفر استخوانها را زیاد کرده و سلولهای عصبی را بوجود می‌آورد. دارای املاح معدنی و پتاسیم می‌باشد که پتاسیم، نمکی معدنی است که جذب آن در بدن عضلات و غده‌ها را تقویت می‌کند و سلولهای عصبی را بوجود می‌آورد. نیز دارای مقدار گوگرد می‌باشد.[۱] بلوط، بسیار مغذی و نیروبخش، کمی ملین، در زمستان برای اطفال واجب است.[۲]

خواص:

مغز خشک آن را آرد کرده و از آرد، نان پخته و می‌خورند. سوختهٔ آن ادرارآور و ضد اسهال است. بلوط مضر معده و مثانه می‌باشد. آبی که در هنگام سوختن چوب بلوط بوجود می‌آید برای خضاب ابرو (رنگ ابرو) بهتر از مداوابر است.

به علت وجود مادهٔ تانن در بلوط، مصرف آن را در تغذیه دام بسیار محدود و احتمالا غیر ممکن می‌سازد. زیرا این ماده برای دامها سمی است البته خوک نسبت به این سم مقاوم‌تر می‌باشد. دلیل این مسمومیت این است که تانن در دستگاه گوارش موجب کاهش ترشح روده و بروز یبوست شدید شده، در نتیجه تعادل فیزیکو شیمیایی روده را به هم می‌زند. این عمل از یک سو برای فعالیت میکروارکانیسمهای مفید روده زیان‌آور بوده و از سوی دیگر تانن در دستگاه گوارش به اسید گالیک و پیروگالول که مواد بسیار سمی می‌باشد، تبدیل می‌گردد.

این دو اسید همولیز کننده گلبولهای خونی بوده موجب بیماری هموگلوبینوری در دام می‌گردند که بالاخره دام مسموم در نتیجه ابتلا به خون شاش و یبوست شدید که با

۱ـ سبزیها و میوه‌های شفابخش، ص ۴۲-۱۴۰.

۲ـ نجات از بیماریها، محمد حسابدار، ص ۲۹.

خونریزی دستگاه گوارش همراه است، بسیار لاغر شده و از پا در می‌آید.

چوب و برگ بلوط قابض است، دمکرده برگ آن برای رفع سرفه و زکام و سیاه سرفه مفید می‌باشد.[۱] خوردن بلوط در مورد بیماری سیلان منی مؤثر است.[۲]

بلوط، سرد و خشک است در درجهٔ دوم و رطوبتهای معده را می‌برد خاصه اگر او را در سرکه نهند قوت سرکه را به خود نشف کند و اگر آن را خشک کنند و بر آتش بریان کنند طبقش آن باشد که برگ بلوط را خشک بکوبند وبر جراحت بپراکنند.[۳]

میوهٔ بلوط به نام مازو در نسخه‌های همدرد استعمال شده:

۱ـ در معجون موچرس که در جریان و سیلان زنانه مفید است.

۲ـ حب بچش که برای دیزانتری، مسکن درد معده و جلوگیری از اسهال مفید است.

۳ـ حب بواسیر خونی که در بواسیر خونی مفید است.[۴]

قسمت قابل استفاده برگ آن است. عمل آن: قابض و مقوی و در درمان انواع و اقسام تب‌ها، جوشاندهٔ برگ بلوط در درمان سیاه سرفه تشنج وبرخی از بیماریهای جهاز تنفسی.[۵]

بلوط برای مزاج خوب است برای دمل و جوش، بلوط مخلوط با پیه بزغاله برای تعلبات، نافع زخم و قرحه، مانع زیاد شدن جوشهای احشاء، زخم دهان، برای اندامهای حسی، برای زهرها.[۶]

پوست برگ و میوه بلوط دارای تانن است که خاصیت ضد التهابی بر روی مخاطها دارد. ترکیبات قابض در اسهال و دیسانتری حالا استفاده می‌شود. جوشانده آن برای گلو درد، شستشوی مهبل، در لوکوره برای جلوگیری از عفونی شدن و غیره مفید است. درمان سل[۷]، موجبات التیام زخمها را فراهم ساخته، پوست بلوط پاد زهر خوبی است برای مسمومیت ناشی از الکالوئیدها و فلزات.

۱ـ اسرار خوراکیها، ص ۱۲۴.

۲ـ ناتوانیهای جنسی، ص ۱۵.

۳ـ صیدنه، ج ۲، ص ۷۸۶.

۴ـ همدرد، ص ۹۶ـ۹۷ـ۲۸۸.

۵ـ خواص گیاهان داروی خواص میوه‌ها و خوراکیها.

۶ـ قانون در طب، ص ۹۹.

۷ـ گیاهان دارویی، پروفسور هانس فلوک، ص ۴۳.

جوشانده آن در موارد اولسرهای سرطانی، التهاب غدد وبه علت انسداد مجاری آنها، خون مردگی، سودا، بیماریهای پوستی مزمن دیگر، دررفتگی اعضاء، جمع شدن آب در مفاصل، سرمازدگی.[۱]

پوست بلوط سرشار از تانن است. به همین علت جهت قابض و ضد عفونی کننده می‌باشد. برای بهبود اسهال و بواسیر[۲]. مغز دانه آن قابض و مجاری عروق سطحی را تنگ می‌کند روغن مغز دانه آن برای تسکین نقرس، درد روماتیسم، جوشانده آن برای تقویت معده و قطع اسهال‌های ساده، عصاره الکلی آن به مواضع دردهای عصبی درد را تسکین می‌کند، برای خارش سرمازدگی مفید است.[۳]

رطوبت معده را بچیند، مقعد سست را منفعت دهد، بواسیر را منفعت کند، رحم را نفع دهد از سستی و هم او اسهال دم ببرد استطلاق مزمن را منفعت دهد[۴].

میوه بلوط دیر هضم وایجاد یبوست شدید می‌کند و چون مقدار خیلی زیاد تانن دارد برای ضد اسهال خوب است.[۵]

شاه بلوط هندی خاصیت بی‌حس کننده و ضد خونریزی، خون غلیظ را در عروق پائین می‌آورد برای درمان اسهال، ضعف دستگاه هاضمه، برای معالجه خونریزی بواسیر واریس بکار می‌برند، برای درمان ورم پروستات هم بسیار موثر و مفید است، درمان تب معالجه بواسیر، معالجه ورم کبد معالجه امراض جلدی معالجه ورم پروستات[۶].

بلوط‌ها باداشتن مقدار زیادی ماده تانن که ماده مناسبی برای جلوگیری از خونریزی و التیام بریدگی و عفونت ایجاد شده خون ریزی بینی زخم‌های بریدگی قی خون، سرخی ادرار، چرک‌ها و دملها خونریزی شدید عادت ماهانه زنان، خون ریزی لثه‌ها،

۱ـ گیاهان دارویی، ج ۳، ص ۱۰۳ـ۱۰۰.

۲ـ آشنایی با گیاهان دارویی، ص ۳۸.

۳ـ معارف گیاهی، ج ۵، ص ۲۷۳.

۴ـ روضةالانس و منفعة الانفس، ص ۴۳.

۵ـ فرهنگ خواص خوراکیها، ص ۴۶.

۶ـ نسخه‌های تندرستی از طب طبیعی، ص ۲۴۶.

تسکین دهنده انواع دردها، بلوط بو داده و گرد شده را جهت تسکین ناراحتی‌های دستگاه هاضمه، برای قبض مزاج، تسکین خون ریزی می‌توان بکار برد.[۱]

محل رویش: میوهٔ درخت بزرگی است که محل رویش آن در کوهستان و سنگلاخها می‌باشد.

* بلیله

تعریف:

این گیاه مخصوص نواحی گرم است و بومی هند می‌باشد. میوه‌های آن تقریباً به بزرگی یک بادام معمولی است. گوشت روی میوه که روی پوست دانه را پوشانده تلخ مزه و قابض است، پوست دانه‌اش بسیار سخت است و از مغز آن روغن مخصوصی می‌گیرند. به طورکلی میوه‌های این گیاه در تداوی مورد استفاده واقع می‌گردد.[۲]

بلیله را در هند بهیله می‌گویند.

میوه‌اش قدری بزرگتر از مازو و بلندی درختش به ۲۸ تا ۳۳ متر می‌رسد. وقتی که برگهایش کوچک است، رنگش مسی است. برگ کاملش ۲۰ سانتی‌متر است، هر سال در ماه فوریه برگها می‌افتند و در ماه آوریل برگهای تازه می‌روید. پوست درخت، خراشدار و رنگش خاکی است و لکه‌های آبی دارد. در ماه ژوئن گل در می‌آورد و در ابتدای زمستان میوه‌اش در می‌آید. رنگ میوه بور و مایل به زردی، طعمش بدمزه و قدری ترش می‌باشد.

مزاجش سرد در درجه اول و خشک در درجه دوم است و خوراکش ۵ تا ۷گرم است. معروف است که هر کجا درخت هلیله باشد درخت بلیله هم حتما بایستی باشد. بیشتر در هند و کشمیر به دست می‌آید، اصلاح کنندهٔ آن عسل و شکر است.

میوه ناپخته‌اش ملین و پخته‌اش قابض است و یکی از اجزاء دوای معروف اطریفل

۱ـ صد گیاه و هزار درمان، ص ۶۴.

۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۵۷۸.

می‌باشد و نیز در دیگر اطریفلها مخلوط می‌شود.

بلیله به عربی: بلیلج، به فارسی: بلیله، سنسکرت: کلدرم، کلپ برکش، کرش پهل. اردو و هندی: بهیرا. انگلیسی: myrobalans

لاتینی: terminalia bellirica

درخت آن بزرگ است و گل آن کوچک است میوه آن مشابه مازو است رنگ آن خاکی است، ذائقه آن بدمزه و تلخ است.[1]

به انگلیسی: belirit myrobolans

به فرانسوی: myrobotan beleric

درخت آن را در زبان سنسکرت ویتها یا وبییکا می‌گویند هندوها زیر سایه درخت آن نمی‌نشینند که اعتقاد دارند که آن درخت جانشین جنات و شیاطین است در هند از این درخت دو نوع است. یک نوع آن میوه کوچک دارد و دیگری میوه بزرگ، هندوها مغز نرم داخل میوه beleric myrobalan را قابض و ملین می‌شناسند.

روایت:

سعید بن جناح، از اصحاب امام صادقؑ روایت می‌کند: آن حضرت فرمود: موسی بن عمران از رطوبت بدنش به خدا شکایت کرد، خداوند به وی فرمود: هلیله و بلیله و آمله را با عسل معجون کن و بخور. امام فرمود: این همان است که به نام اطریفل نامیده می‌شود.[2]

ترکیبات شیمیایی:

به حد زیاد ماده اسید تانیک در آن است. هیومل از آن ۴.۱۷٪ اسید تانیک حاصل کرده است، میوه آن را به دو صورت تجزیه کرده‌اند هم خارجی ۴.۷۵٪ و هم داخلی ۶.۲۴٪ و هم داخلی فقط ۰۲۵/ درصد دارای اسید تانیک است.

پال از دو نمونه بلیله ۵.۰۳٪ و ۶.۷۰٪ ماده حاصل کرده است.

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۵۲.

۲ـ روضهٔ کافی، ص ۱۹۳.

خواص:

مقوی، خارج کننده فضولات سوداویه و مقوی معده است، اشتها را زیاد می‌کند و مادهٔ سودا را با اسهال خارج می‌نماید. در امراض بواسیر، اسهال کهنه و سردرد مفید است. دماغ و چشم را قوت می‌دهد. به قول طبیب هندی، «چکرویت» در مرض گرفتگی صدا، بلیلج را با فلفل دراز و نمک اندرانی باریک ساییده و با کره لیسیدن، مفید است.[۱]

برای تسکین سرفه و معالجه بیماری‌های چشم تجویز می‌کنند. میوه خشک بی دانه گیاه پس از این که کوبیده شده و به صورت گرد در آمده آن را به روی ناف بچه پس از افتان می‌پاشند، برای رفع سوء هاضمه و حالات صفراوی و سردرد و جذام کاربرد دارد و تقویت دهنده چشم است.[۲]

برای مزاج خاصیت آن زاینده و نرم کننده است و هم قابض و رطوبت معده را از بین می‌برد هیچ دارویی مثل بلیله در دباغی معده مفید نیست که شکم را بند آورد.[۳]

با نمک و فلفل دراز در امراض گلو و سینه توصیه می‌کنند به صورت اطریفل، بلیلج با آملج و هلیلج جز مخصوص آن هستند که در خیلی امراض استعمال می‌شوند، و دانه را برای علاج استعمال خارجی مالیدنی استعمال می‌کنند. به قول کتاب نگ‌نتاس سنسکرت: دانه آن خواب آور است. اطبای مسلمین آن را قابض، مقوی، هاضم، ملطف و ملین بیان کرده‌اند و مالیدن آن در چشم به صورت قابض مفید است. از بعض منابع عربی ذکر شده که بلیلج در اروپا استعمال می‌شود و لکن در میان عرب‌ها این دارو از هند معرفی گردیده است. از درخت آن یک صمغ نیز حاصل می‌شود که در استعمال صنعتی صمغ عادی استعمال می‌شود.

۱ـ المفردات، ص ۱۴۳.
۲ـ معارف گیاهی، ج ۶، ص ۳۸۴.
۳ـ قانون در طب، شیخ الرئیس ابو علی سینا، ص ۹۳.

* بنفشه

تعریف:

گیاهی است با شاخه‌های بسیار باریک که از یک ریشه روئیده می‌شوند و برگ آن شبیه به برگ انار و حنا می‌باشد. به قول گیلانی گل بنفشه در طب استفاده می‌شود. گیاه آن در مکانهای سایه و نمناک روئیده می‌شود.[1]

بنفشه اسم فارسی است و عربی آن بنفسج می‌باشد. نیز به فارسی کاکوش و به عربی فرفیرو گویند.

بنفشه گیاهی است شناخته شده که سابقهٔ تاریخی چندین هزار ساله دارد. چنانچه در آیین دیرینهٔ زرتشتی مورد ستایش بوده است. از نظر طبی و کارآیی، در اسلام روایات زیادی از پیغمبر اکرمﷺ و ائمه اطهارعليهم‌السلام در خواص طَبی و معالجهٔ بیماریها نوشته‌اند. این گیاه در اغلب مناطق مانند: هندوستان، ایران، افغانستان، عربستان و مصر بطور خودرو و طبیعی در باغ و جنگل و کوهستان می‌روید. و بیابانی و وحشیِ آن از بستانی آن

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۵۲.

بهتر و معطرتر است.

این گیاه به ارتفاع ۱۰ الی ۲۰ سانتی‌متر روییده و دارای برگهای کوچک، شبیه به برگ انار از سرشاخه‌های کوچک که در اوایل بهار تا تابستان، با گلهای کوچکی به رنگ بنفش و معطر می‌روید، می‌باشد. باید صبح زود یا نزدیک غروب، گلها را چیده در کیسهٔ پلاستیکی محفوظ نگه داشت تا خشک شود و عطر آن در جسم گل متراکم شود، اگر در فضای آزاد و زیر آفتاب بگسترانند، بوی عطر آن که عامل موثر در درمان بعضی بیماریها است، فرار کرده (پریده) و خاصیت آن کم می‌شود.

لاتینی: viola، فرانسوی:viollette، از خانواده بنفسجیه است. خیلی معروف و انواع زیاد دارد. انواع آن در ذیل است:

عربی	لاتینی	فرانسوی
بنفسج الاحراج	v.selvestirs	v.des forets
بنفسج ذودایرة	v.calchrata	v.eperonnee
بنفسج ذوزهرتین	v.biflora	v.a deua fleurs
بنفسج عطر	v.odorata	v.odorante
بنفسج قرنی	v.cornuta	v.cornum
بنفسج کفی الورق	v.palmata	v.do canadtl
بنفسج حلعقی الورق	v.a feuillesen	v.cucullata
بنفسج مثلث الالوان،زهرة الثالوث بنصه،		v.tricolor

هرجایه عاصیة الدمشق. نوع بنفسج جمیل است در مصر اقسام زیاد دارد نیز به نام gention violet از نبات درست می‌شود به نام شنجار و از قطران ذغال به طریقه شیمی درست می‌شود.[1]

این گیاهان برای سلامت بدن بسیار اهمیت دارند. بخصوص فرآورده‌های دارویی آنها به صورت دمکرده، جوشانده و شربت یا در ترکیب شیرینی‌جات از قبیل آب نبات،

۱ـ لسان العرب، ص ۷۳، حرف ب.

مربا، نقل و حلوا در موارد زیادی تأثیر بسزایی دارند.

به طور کلی اثر نیروبخش و آرام بخش این گیاه در مادهٔ نرم کننده‌ای است که از برگ آن به مقدار زیاد حاصل می‌شود و این ماده همان لعاب آن است.

بهترین زمین برای پرورش آن، اراضی سبک، خاک برگدار و رسی، آهکی است.[۱]

قسمت مورد استفاده: گلهای خشک، قسمتهای خشک شده هوایی گیاه تمام قسمتهای گیاه به همراه ریشه به شکل خشک شده.

بنفشه به عربی: بنفسج، فرخیر. فارسی: کاکوش، بنفشه. رومانی: اثروهو. یونانی: ایرد. سریانی: مکتپاس. سنسکرت: بیشیه، پشپ پیسه ، سوکهشم پنرا، نیل پشیا، جوآیها. هندی: بنپسه، گل بنپسه، بنفشه، گل بنفشه.

انگلیسی: violet flower

لاتینی: viola,violetta,viola odorata

در کوهها حاصل می‌شود و در کشمیر و نپال زیاد است بوته آن از نیم وجب تا یک وجب بلند می‌شود.

گل آن خیلی کوچک و خوشبو می‌باشد یا بعضی قسم گل آن خیلی مایل به سفیدی می‌باشد.[۲]

روایت:

رسولخدا صلی الله علیه و آله فرمود: همانطور که ما اهل بیت بر سایر مردم فضیلت داریم چنین است فضیلت روغن بنفشه بر سایر روغنها.[۳]

امام علیه السلام فرمود: **لوعلم الناس ما فی البنفسج لحسوه حسواً.**[۴] «اگر مردم می‌دانستند در بنفشه چه هست، آن را جرعه جرعه می‌نوشیدند».

محمد بن سوقه می‌گوید: امام صادق علیه السلام فرمود: **دهن البنفسج یرزن الدماغ.**[۵] «روغن

۱ـ گیاهان دارویی، ص ۷۲۱.

۲ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۴۶.

۳ـ خصال، ص ۱۱۷.

۴ـ همان.

۵ـ کافی، ج ۶، ص ۵۲۲.

بنفشه دماغ را قوی می‌نماید».

علی بن اسباط در روایط مرفوعهٔ خود گوید: امامؑ فرمود: **دهن الحاجبين بالبنفسج فانه يذهب بالصداع.**[۱] «با روغن بنفشه ابروانت را روغن مالی کن که سردرد را می‌برد».

ابی بصیر و محمد بن مسلم از امام صادقؑ از پدرانش از علیؑ که فرمود: هر مرضی از اندرون شکم است مگر زخم و تب، اینها ناگهان می‌آیند، پس گرمی تب را با بنفسج (بنفشه) و آب سرد بشکنید، زیرا گرمی تب از گرمی جهنم است.[۲]

عبدالرحمن بن کثیر گوید: امام صادقؑ فرمود: فضیلت بنفشه بر سایر روغنها مانند فضیلت اسلام بر سایر ادیان است. بعد فرمود: چه خوب است روغن بنفشه که درد را از سرو چشم می‌برد.[۳]

خواص:

گیاهی مشهور است و ریشه‌اش مثل سایر اجزای آن خاصیت داروئی دارد. خون معتدل بوجود می‌آورد، مرهم آن با قاؤت جو ورم گرم را فرو نشاند. روغن بنفشه داروی گری است. بو کردن و بر سر مالیدن آن سردرد را تسکین می‌دهد. بنفشه التهاب معده را از بین می‌برد. شربت آن علاج درد کلیه و ملین ملایم است، نیز مقعد بیرون زده را جای خود می‌نشاند.[۴]

دم کردهٔ آن را در بیماریهای ریوی و التهاب دستگاه گوارش و ادراری مؤثر نوشته‌اند. برگ و ریشهٔ آن نیز مصرف دارویی دارد.[۵]

بنفشه گلو را نرم گرداند، روغن آن سرد و لطیف است. گرمی و تب را نافع است و چون به بینی کشند و زیر پای بمالند خواب می‌آورد.[۶]

مرهم بسیار نرم ساییده آن بر سر و پیشانی نافع صداع (سردرد) و امراض حارهٔ معده و کبد است. سه مثقال ساییدر آن با شیرخشت و شکر و امثال آن مسهل سریع‌العمل

۱ـ همان.
۲ـ خصال، ص ۱۶۱؛ طب الائمه، ص ۱۰.
۳ـ کافی، ج ۶، ص ۵۲۱.
۴ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۸۶.
۵ـ قانونچه در طب، ص ۱۷۲.
۶ـ الابنیه، ص ۶۷.

بنفشه دماغ را قوی می‌نماید».

علی بن اسباط در روایط مرفوعهٔ خود گوید: امام‌علیه‌السلام فرمود: **دهن الحاجبین بالبنفسج فانه یذهب بالصداع.**[1] «با روغن بنفشه ابروانت را روغن مالی کن که سردرد را می‌برد».

ابی بصیر و محمد بن مسلم از امام صادق‌علیه‌السلام از پدرانش از علی‌علیه‌السلام که فرمود: هر مرضی از اندرون شکم است مگر زخم و تب، اینها ناگهان می‌آیند، پس گرمی تب را با بنفسج (بنفشه) و آب سرد بشکنید، زیرا گرمی تب از گرمی جهنم است.[2]

عبدالرحمن بن کثیر گوید: امام صادق‌علیه‌السلام فرمود: فضیلت بنفشه بر سایر روغنها مانند فضیلت اسلام بر سایر ادیان است. بعد فرمود: چه خوب است روغن بنفشه که درد را از سرو چشم می‌برد.[3]

خواص:

گیاهی مشهور است و ریشه‌اش مثل سایر اجزای آن خاصیت داروئی دارد. خون معتدل بوجود می‌آورد، مرهم آن با قاؤت جو ورم گرم را فرو نشاند. روغن بنفشه داروی گری است. بو کردن و بر سر مالیدن آن سردرد را تسکین می‌دهد. بنفشه التهاب معده را از بین می‌برد. شربت آن علاج درد کلیه و ملین ملایم است، نیز مقعد بیرون زده را جای خود می‌نشاند.[4]

دم کردهٔ آن را در بیماریهای ریوی و التهاب دستگاه گوارش و ادراری مؤثر نوشته‌اند. برگ و ریشهٔ آن نیز مصرف دارویی دارد.[5]

بنفشه گلو را نرم گرداند، روغن آن سرد و لطیف است. گرمی و تب را نافع است و چون به بینی کشند و زیر پای بمالند خواب می‌آورد.[6]

مرهم بسیار نرم ساییده آن بر سر و پیشانی نافع صداع (سردرد) و امراض حارهٔ معده و کبد است. سه مثقال ساییدر آن با شیرخشت و شکر و امثال آن مسهل سریع‌العمل

۱ـ همان.
۲ـ خصال، ص ۱۶۱؛ طب الائمه، ص ۱۰.
۳ـ کافی، ج ۶، ص ۵۲۱.
۴ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۸۶.
۵ـ قانونچه در طب، ص ۱۷۲.
۶ـ الابنیه، ص ۶۷.

است و مخلوط آن با شیرهٔ گلقند جهت تبهای مرکبه نافع است.[۱] بنفشه که در شکر پرورده باشد سرفه را که به دلیل گرمی بود، دفع می‌کند.[۲]

بوییدن گل تازه بنفشه مغز یا دماغ را تقویت می‌کند، خستگی را کم کرده و نشاط‌آور است و به همین دلیل عطری از آن به دست آورده و مورد استعمال و استفاده قرار می‌دهند. نیز روغن بنفشه که عبارت از: عطر بنفشه یا ساییدهٔ نرم گل بنفشه در روغن بادام شیرین، به نسبت ۱ در ۱۰ مخلوط (به نام روغن بنفشه بادام) و در بیمارانی که مبتلا به اختلالات مغزی و روانی، سرسام، فراموشی و کندی حافظه هستند، بطور بوییدن و مالیدن آن در داخل بینی هر روز و شب استعمال می‌شود. دم کردهٔ گل بنفشه ۵ گرم، با همین مقدار گل نیلوفر، گل گاوزبان و گل خطمی (به نام چهارگل) با ۲۰ گرم ترنجبین که در نیم لیتر آبجوش، صبح مانند چای، به مقدار نیم ساعت دم و صاف کرده و در شیشه ریخته و هر ساعت یک قاشق سوپ خوری میل شود نافع بیماران مبتلا به عوارض ریوی مانند سینه پهلو (پنومونی) و (پلورزی)، برونشیت، سرفهٔ شدید، اخلاط خونی یا چرکی و ورم حلق و طنابهای صوتی می‌باشد.

همچنین دمکردهٔ ۱۰ گرم گل بنفشه، ۳ گرم با شیر خشت و ۵ گرم تاجریزی، صبح ناشتا بیمار مبتلا به یبوست مزاج میل کند، موجب لینت (لزی) معده و روده‌ها و نرم شدن مزاج گردد.

برگ بنفشه را هر مقدار که خواهند شسته و جوشانده تا له شود، مالیدن آن در گری، کچلی، اگزما، خارش جوشهای بدن و تحلیل اورام عضلات مفید است.[۳]

لعاب بنفشه برای رفع انواع ورمهای داخلی و خارجی، بیماریهای چشم و التهابات معده و روده به کار می‌رود.

ریشه و تخم بنفشه موجب قی و استفراغ و لیفت مزاج مصرف می‌گردد و در موارد مسمومیت‌های خود بخودی مثلا یبوست‌های مزمن بسیار موثر هستند. در موارد مسمومیت‌ها نباید از این روش غفلت کرد دمکرده و جوشانده گل بنفشه را در موارد

۱ـ قرابادین کبیر، ص ۱۲۷.   ۲ـ صیدنه، ج ۲، ص ۷۹۰.   ۳ـ دکتر جوانمرد.

رماتیسم و برونشیت مصرف می‌کنند.[۱]

بنفشه یا بنفشه معطر از گیاهان دارویی مفیدی است که گل آن مانند گل گاوزبان مصرف زیاد در کشور ما دارد.

ریشهٔ آن اثر قی آور دارد. از شیره گلهای تازهٔ آن بیشتر به صورت شربت و به عنوان ملین و رفع سرفه در بیماریهای اطفال استفاده می‌شود.

بنفشه اساساً به شکل تیزان ۱ـ۲ قاشق غذاخوری پر از گیاه ساییده ریز را با نیم لیتر آب بجوشانید و بگذارید بماند. برای رفع التهاب غشاء مخاطی دستگاه تنفس به عنوان یک داروی مفید برای ناراحتیهای سینه مصرف می‌شود. برگهای کوبیدهٔ آن را گاهی می‌توان برای التیام سریع‌تر روی زخمها مالید.[۲]

گل بنفشه دارای اثر نرم کننده، خلط آور ضعیف و معرق است. دم کردهٔ گل بنفشه در رفع گریپ، برونشیت‌های حاد، گلودرد، نزله‌های مزمن و بطور کلی بیماریهای سینه، التهاب دستگاه هاضمه، کلیه و مثانه بکار می‌رود. مصرف آن در بیماریهای مخملک سرخک وبطور کلی در تب‌های دانه‌ای معمول است.

شیرهٔ تازهٔ گل بنفشه اثر ملین دارد و سابقاً در بیماریهای اطفال به صورت شربت به عنوان ملین و برای رفع سیاه سرفه، زکام، بیماریهای حاد سینه و برفک به کار می‌رفته است ولی امروزه به اندازه سابق مصرف نمی‌گردد.

برگ بنفشه اثر نرم کننده دارد و از آن لوسیونهایی تهیه می‌شود که جهت رفع تحریک التهاب اعضای خارجی، ورم چشم و همچنین به صورت تنقیه برای رفع تحریکات روده مورد استفاده قرار می‌گیرد.

ریشه بنفشه دارای اثر قی آور است و می‌توان از آن به جای ایپکا در بیماریهای اطفال استفاده به عمل آورد پس از مصرف آن در مخاط دستگاه هضم تحریک گردیده حالت تهوع و استفراغ پیش می‌آید.[۳]

۱ـ صد گیاه و هزار درمان، دکتر حسین عرفانی، ص ۷۱.
۲ـ گیاهان دارویی، پروفسور هانس فلورک، ص ۱۰۰.
۳ـ گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۲۶۵.

ضد احتقان خون، مقوی و مدر و تصفیه کننده خون است و برای درمان بیماریهای جلدی وبواسیر و واریس مصرف می‌شود، مقدار مصرف آن ۴۰ الی ۶۰ گرم در یک لیتر آب است.

از پودر ریشهٔ گل بنفشه فرنگی ۸ الی ۱۰ گرم شربتی درست می‌کنند که قـی آور و ملین است.[۱]

گل بنفشه ایرانی بهترین مسهل صفرا است و مسکن عطش و تبهای شدید را بر طرف می‌کند و فشار خون را پائین می‌آورد.

خواب آور و محلل ورمها بوده جهت سردرد و سرفه، سختی سینه و حلق نافع است و سوزش ادرار را از بین می‌برد وبرای درمان ذات الجنب و ذات الریه و دیفتری و سردرد اطفال تجویز می‌شود.

روغن بنفشه در طبیعت سرد و خواب آور است و جـهت جـرب و درمـان کـلف و جلوگیری از ریزش مو و نرم کردن پی مفاصل و نگاهداری ناخن به کار می‌رود.[۲]

بنفشه در نسخه‌های همدرد به شرح زیر است:

۱ـ مفرح معتدل: نشاط بخش دل و دماغ و فرح بخش است و برای اختلاج (طپش) قلب، وسواس و مالیخولیا مفید است.

۲ـ معجون سناء: اسهال آورنده است و روده‌ها را از فضولات پاک می‌کند و سردردی را که در اثر قبض معده باشد، مفید است.

۳ـ لعوق سپستان خیار چنبری: در نزله، زکام و سرفه مفید است. شدت سرفه را کم کرده و بلغم را خارج می‌نماید.

۴ـ شربت ملین: قبض را دور می‌کند.

۵ـ شربت ارزانی: برای نزله، زکام و سرفه مفید است و فضولات خشک را از روده‌ها

۱ـ خواص میوه‌ها و خوراکیها، مهرداد مهرین، ص ۸۰.

۲ـ مجموعه طب سنتی و گیاهی، اسماعیل اژدری، ص ۴۴.

خارج می‌کند.

۶ـ شربت اسطوخودوس: در امراض عصبی و دماغ مفید است، از دماغ رطوبات نزله را خارج و مرض نسیان را دور می‌کند.

۷ـ شربت احمد شاهی: در مالیخولیا مفید است و دل و دماغ را قوت می‌دهد.

۸ـ روغن بنفشه: خشکی دماغ را دور می‌کند و برای سردرد و بی‌خوابی مفید است.

۹ـ حب بنفشه: دماغ را پاک و فضولات غلیظ دماغ و سینه را خارج می‌کند و در امراض چشم، سر و برای ضیق النفس مفید است.

۱۰ـ اطریفل زمانی: جسم و مواد زائد را دور می‌کند و در مالیخولیا، زکام و سردرد مفید است.[۱]

۱ـ همدرد، ص ۶۶-۹۶-۱۴۳-۱۷۱-۱۸۷-۱۸۸-۲۴۸-۲۷۳-۲۹۷.

* بنگ

تعریف:

گیاهی است علفی، دو ساله و دارای ساقه استوانه‌ای شکل، خمیده در ناحیه رأس و به ارتفاع ۶۰ تا ۸۰ سانتی‌متر که در کنار جاده‌ها، اماکن مخروبه، قبرستانها و نواحی بایر غالب نقاط اروپا مانند یوگسلاوی، منطقه مدیترانه و آسیا و شمال آفریقا می‌روید.

این گیاه، ریشه‌ای است، دراز و نبستاً ضخیم دارد. برگهایش مثلث‌الشکل و نوک تیز است. میوهٔ آن پوشینه و دارای ظاهری شبیه دیگ دهانه‌دار و محتوی ۴۰۰ تا ۵۰۰ دانه کوچک است. قسمت مورد استفاده این گیاه، برگ و دانه است.

برگهای آن را معمولا در زمانی که گل ظاهر می‌گردد، چیده و به سرعت خشک می‌نمایند. دانهٔ آن را باید پس از رسیدن کامل میوه جمع‌آوری نمود.

کشت بنج از طریق دانه صورت می‌گیرد و در هر زمینی بدون رعایت هیچ گونه دقت تکثیر می‌یابد.

بنج معرب بنگ است و آن غیر حشیش است که انسان را به نابودی می‌کشاند زیرا که

آن قُنب (شاه‌دانه) است و در بحث بنگ خواهد آمد. به عربی: سکران و صداع‌الرجال، به یونانی: افتیمون، به سریانی: ازمالوس، به ترکی: باطباط، به هندی: اجواین خراسانی و به انگلیسی: هئن بین گویند.

این گیاه دارای ساقه‌ای صخیم می‌باشد که میوه آن کرکهای فراوان دارد و برگ آن شبیه به برگ بادرنجبویه، بسیار صخیم، پهن و کشیده است. میوه آن در غلافی متصل به شاخه‌ها به شکل گل انار به نظر می‌رسد که در آن تخمهایی شبیه به تخم کشوث غیر مدور می‌باشند.

بنج دارای سه نوع است: سیاه، سرخ و سفید که بیشتر از نوع سرخ آن استفاده می‌شود و سیاه آن سمی خطرناک بشمار می‌آید، مگر آنکه عصاره شاخه‌های آن را گاهی بجای افیون استعمال نمایند. عصاره هر واحد از انواع بنج، مخدر، خواب‌آور، کسل کننده روح و مفسد مزاج، خشک کننده، مسکن دردهای ناشی از ضربات سست کننده، مسکن درد کهنه و ضربان مفاصل، سیاتیک و نقرس می‌باشد. مرهم مرگ آن نافع اورام پستان است.[1]

شیخ می‌فرماید: بهترین نوع بنگ، سفید آن است و اگر یافت نشود بنگ سرخ بکار می‌رود و هرگز بنگ سیاه استفاده نمی‌شود. تناول دو (اونولوس) از تخم بنگ مانع از خونریزی شدید می‌گردد.

در عربی آن را بذرالبنج، خداع الجال، سیکران. در یونانی: افتیون، اریسطا، ارمانوس و اسقواموروس. در فارسی: بنج، سریانی: ازمالوس. سانسکریت: یوانی، یازنی، خراسانی، درکجراتی اجوا.

انگلیسی: hon bane

لاتینی: hyos emmus nigrh

شاخه در این گیاه قدری کلفت و ریشه‌های باریک مانند پشم برآن است و برگ‌های آن مانند برگ بادرنجبویه کلفت و پهن و کشیده و رنگ آن سبز مایل به سیاه، نیز بر برگ

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۴۲.

مثل پنبه ظاهر می‌باشد. مزه آن مانند نانخواه می‌باشد و شاخه‌ها یکی با دیگری مانند: غلاف چسبیده است که در آن تخمه‌های پر، مانند تخم کشوت غیر مدور می‌باشد. رنگ گل آن سفید و سرخ و سیاه است که سفید آن برای دارو مستعمل است که سفید آن کمترین سم را دارا می‌باشد.[1]

بنج: به لاتینی: hyoscyamus فرانسوی: jusquiame، در هندی: ینج.

نبات طبی مخدر از خانواده بادنجان است[2].

بنج سفید، بنج ابیض. فرانسوی: jusquiane blanch

لاتینی: hyoscyamus albus

بنج سیاه: jusquiane noire.hyoscyamus niger

بذر بنج به بذر شنبلیله می‌ماند، گیاهی خودرو، برگش بیضوی و کلفت و پهنایش ۵ سانتی‌متر است و بلندی برگش سیزده سانتی‌متر و دندانه‌دار است و جوهر طبی برگ و بذرش را در مادهٔ شیمیایی هیوسیامین گویند. این گیاه را از خراسان به هند می‌برند و به وجه مشابهت شکل آن به اجواین آن را اجواین خراسانی نامیده‌اند. باید متذکر شد که این با اجواین فرق می‌کند و این دوا در دستور طب بریتانی مذکور است ولکن در طب یونانی فقط از تخم آن استفاده می‌شود. خواص درمانیش تا یک سال در گیاه باقی می‌ماند. رنگ برگش به رنگ بادرنجبویه مشابه است که سبز مایل به سیاهی است و گلش زرد مایل به سبز و در اول پاییز طعمش تلخ و بویش تیز می‌باشد.

مزاج: سیاه رنگ آن سرد و خشک در درجه سوم و سفید رنگش در درجهٔ دوم سرد و خشک سرخ رنگش هم همان طور.

hyoscyamus niger linn

اتب نوعی در کشمیر و هیمالیا روییده می‌شود hyoscyamus huticus linn

syn=hyoscyamus insamus

این نوع در پنجاب، سند و افغانسان روییده می‌شود.

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۸ و ۹.

۲ـ لسان العرب، ص ۷۲، حرف ب.

انگلیسی عرفی:henbane، فرانسوی:jusquiame noir، در بلوچستان و خراسان (باد غیز) ناحیهٔ هرات که بوته و دانه استعمال دارو می‌شود. فارسی آن را اجوائن خراسانی.

روایت:

احمدبن بشاره گوید: حج کردم و بعد به مدینه آمدم و وارد مسجد رسولﷺ شدم، ناگهان دیدم اباابراهیم «موسی بن جعفرعلیه‌السلام» در طرف چاه نشسته، نزدیک شدم و سر و دستهای آن حضرت را بوسیده و سلام عرض کردم، جواب سلام داد و فرمود: با مرضت چطوری؟ گفتم: هنوز ناراحتم (من مرض سل داشتم) فرمود: این دارو را پیش از خارج شدن به سوی مکه بگیر و به امر خدا وقتی که آنها را استعمال کردی نجات می‌یابی. احمدبن بشاره گوید: مرکب و کاغذ را بیرون آوردم، آن حضرت املاء کرد و فرمود: سنبل‌الطیب، هل، زعفران، عاقرقرحا، بنج، خربق و فلفل سفید همه را مساوی و ابرفیون را دو برابر اینها، کوبیده و در پارچه الک می‌کنند و با عسل کف گرفته خمیری می‌شود و صاحب مرض سل وقت خواب به اندازهٔ یک نخود با آب گرم سه شب پی در پی می‌خورد تا آنکه به امر خداوند عافیت می‌یابد، چنانکه راوی می‌گوید: چنین کردم و به اذن خدا نجات یافتم.

ترکیبات شیمیایی:

هیوسیامس را به نام: henbane گفته‌اند که آن اسم معروفی نیست. درخت آن را گویند. hyoscyamus niger linne fam.solanacex

۲۵٪ مادهٔ روغنی از دانهٔ آن محصول می‌شود و برگ آن ۴٪ نمکیات به نام هیوسیامس دارد و این را در امراض تخدیر کردن و مسکن استعمال می‌کنند و نیز کمی هم عسل ملین دارد و دارای فرمول شیمیایی:

hyoscyamine c17h23o3n

hyoscine c17h21on4

hyoscypicrin c27h52o14

است و نیز دارای مادۀ کلروفیل و مواد لعابی هم می‌باشد. در طب فارسی به طور گرد، رب، تنطور، قرص، شربت و آمپول ساخته می‌شود و بیشتر اطباء امروز این را در امراض مثانه و کلیه و معده استعمال می‌کنند.[1]

خواص:

همدرد آن را به نام hyoscymus nige استعمال کرده است.

۱ـ معجون روح الارواح.

۲ـ معجون جلالی.

۳ـ قرص تنکار.

۴ـ دوای سیاه کفتری.

۵ـ حلوای سپاری پاک.

۶ـ حب ممسک طلائی.

۷ـ حب سب الخشخاش.

۸ـ حب جدوار.

۹ـ تریاق نزله.

۱۰ـ بنادق البزور.

۱۱ـ یرشعشاء.

۱۲ـ قوت غریزی را زیاد می‌کند وضعف عمومی را مفید است، قوت باه را زیاد می‌کند، دل و دماغ و جگر و ذهن را قوت می‌دهد.

۱۳ـ مقوی باه و ممسک است ضعف عام بدن را دور می‌کند.

۱۴ـ دائم قبضی را دور می‌کند معده و جگر را قوت می‌دهد.

۱۵ـ سرف بلغمی و ضیق النفس را مفید است.

۱۶ـ کلیه و مثانه را قوت می‌دهد قوت باه را زیاد می‌کند جریان و سیلان و سرعت را

۱ـ r.p دستور بریتانی، ص ۱۲۳۶.

مفید است نیز قوت تولید را زیاد می‌کند.

۱۷ـ قوت امساک و باه را زیاد می‌کند نشاط آور است مقوی عام است

۱۸ـ سرفه، نزله، زکام و خراش حلق را مفید است.

۱۹ـ قوت باه را زیاد می‌کند، ممسک است، جریان، رقت و سرعت را دور می‌کند، مقوی دماغ است، سرفه را نافع است. از استعمال دائمی این نسخه تریاک ترک می‌شود.

۲۰ـ نزله و سرفه را مفید است.

۲۱ـ زخم در آلت تناسل را التیام و بهبود می‌بخشد، ادرار را زیاد می‌کند.

۲۲ـ در نزله و زکام مفید است مالیخولیا و هذیان را مفید است، فلج، لقوه، صرع، نسیان، گیجی، کم خوابی، صدا در گوش، درد قولنج و معده و جگر را مفید است.[۱]

تناول دو (اونولوس) از تخم بنگ خون برآوردن زیاد از اندازه را چاره کند ضماد برگ بنگ را بر آماسهای پستان می‌گذارند. گاهی بنگ را با داروهای ضد سرفه مخلوط می‌کنند و روی ورم پستان زن باردار می‌مالند، ورم را از بین می‌برد، بنگ سمی است که عقل را مشوش می‌کند. فراموشی آورد، خناق و دیوانگی در پی دارد[۲].

اقسام بنج سرد و خشک است. سیاه آن در چهارم و سرخ آن در آخر سیم و سفید آن در اول سیم و آن مخدر و منوم سیلان رحم و رطوبات و مقوی اعضا است.

بخور آن جهت جرب دست نافع و شش قیراط آن جهت نفث الدم و سرفه و ضماد برگش جهت خوره استخوان، مالش پختهٔ آن با زردهٔ تخم مرغ یا پیه جهت درد مقعد و کنج ران و بیضه نافع است.[۳]

خوراک: مقدار خوراک آن از نیم تا یک گرم است و مصلحش عسل.

خواص: مسکن، قابض، مخدر، منوم، حابس و دفع کننده مواد زائد است و مسکن درد گوش ودردهای دیگر است سمیلان خون را می‌بندد و نافع سرفه بلغمی است، در خون آمدن از دهان این را با خشخاش استعمال می‌کنند حیض را می‌بندد مزمزهٔ

۱ـ همدرد، ص ۷۴ـ۷۵ـ۷۸ـ۹۸ـ۱۰۹ـ۱۱۲ـ۱۱۷ـ۱۳۴ـ۲۰۹ـ۲۲۸ـ۲۶۵ـ۲۸۳.

۲ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۹۴.

۳ـ تحفه حکیم، ص ۵۶.

جوشانده‌اش درد دهان را تسکن می‌دهد و در امراض داخلی و خارجی بطور مسکن استفاده می‌شود. استعمال زیاد بنج جنون و اختلال عقل می‌آورد وعلامات سمی پیدا می‌شود که بایستی قی کرد و بعد از آن شیر گاو نوشید.[۱]

در کتاب همدرد بنج را به نام hyoscamus niger گویند ودر نسخه‌های گوناگون استعمال شده است نسخهٔ معروف به شعشاء دوای زود اثر را در لغت یونانی گویند در طب یونانی بنج جزء مهم است و امراض گوناگون مثل: زکام، سرفه، امراض مثانه و معده را نافع می‌باشد.[۲]

از عصاره بنج و آرد جو ضماد درست کرده برای ورمها استعمال می‌کنند. تخم آن برای بزرگ شدن مفصل، ورم پستان، ورم خصیه با محلول یا شراب داده می‌شود. ۶ گرم تخم بنج با ۸ گرم تخم خشخاش با عسل وآب شربت درست کرده به صورت مسکن برای سرفه و اوجاع مفاصل داده می‌شود. برابر با افیون خواب آور و قوی است عصاره یا جوشانده آن برای چشم درد و به طور قطور استعمال می‌شود. hbneane دارای ماده hyoscyamine c17h23no3 است و در اثر مثل ماده اتروپین است. هائیوسین و اتروپین در خیلی گونه‌ها با هم حاصل می‌شوند، مثل دالوره دیوسپا و اتروپا لپرانبرگ از ۲۰ گرم اتروپین اورو کلورائید از عمل تیلور یک گرم اتروپین حاصل کرده و اعلان کرد که می‌توانیم اتروپین را بماده هیوسیامین عوض کنیم.

هیوسیامین در حرارت مخصوص از ۵ تا ۶ ساعت گرم کردن ریه اتروپین تبدیل می‌کنند از جوشاندن در آب آن به tropic acid یا psevd tropin بدل می‌شود. دانه henbane ۲۶٪ روغن چرب وبه قول وارنیک ۶.۵٪ خاکستر دارد.

به عنوان نیروبخش، قاعده آور، مسهل و ملین، مدر، مسکن و ضد جانور و انگل معده و مخدر استفاده می‌شود. تخم آن در موارد زکام وَ ناراحتی‌های پس از زایمان و در استفراغ شدید مصرف می‌شود و برای درد شکم، معالجهٔ سوء هاضمه با علائم درد و

۱ـ المفردات، ص ۶۷؛ مخزن المفردات، ص ۸۲.

۲ـ همدرد انگلیسی، ص ۷۴.

برای سرطانها و زخمها اثر شفا بخش دارد. برای رفع مسمومیت[1]، ژوسکیام اثر ضد تشنج، آرام کننده درد، مخدر و باز کننده مردمک چشم و خواب آور در بیماریهای منشأ عصبی و اختلالات دماغی استفاده می‌گردد. برای سیاه سرفه سل و دردهای عصبی بخصوص مربوط به عصب تری ژدمو، هیستری، صرع، بیماریهای دماغی با هیجانات[2] تحلیل برنده آماسهای سخت، نفخ، بادها براند، آب پشت را خشک کننده، خاصیت آن ادرار و بول و حیض می آورد، شیر را زیاد می‌کند.[3]

برای مزاج، آرایش، دمل و جوش، مفاصل، اندامهای سر، چشم، اندام‌های تنفسی، اندامهای دفعی، زهرها.[4] خیلی آرام کننده است بویژه در دردهای معدی ناشی از سوء هضم و دردهای سرطانی.

بنگ: برای تقویت هاضمه و ازدیاد ترشح ادرار مفید است. جویدن آن برای تقویت معده مفید است و برای تنقیه حلق از اخلاط لزجه نافع است.[5]

آرام بخش و خونریزی را باز می‌دارد و برای آرایش، برای دفع دمل و جوش، مسکن درد گوش، درد دندان را آرام می‌کند و بنگ خواب آور است و درد چشم آزار دهنده را تسکین می‌دهد. با داروی ضد سرفه مخلوط می‌کنند و بر ورم پستان زن باردار می‌مالند و برای زهرها. بنگ سمی است که عقل را مشوش می‌کند و فراموشی و دیوانگی در پی دارد.[6]

مصرف بنگ دانه به علت دارا بودن خاصیت سمی باید فقط با نظارت پزشک برای تمام موارد مصرف مربوط به شابیزک مصرف شود. روغن بنگ دانه عصارهٔ روغنی برگهای آن است که به عنوان مرهم درد استفاده می‌شود.[7]

گیاه داروئی و سمی با اثر درمانی قوی است و به عنوان ضد تشنج، آرام کنندهٔ درد،

۱ـ معارف گیاهی، ج ۱، ص ۳۶۶.　　۲ـ گیاهان دارویی، ج ۲، ص ۴۵۸.

۳ـ روضة الانس و منفعةالنفس، موفق الدین ابو منصور علی الهروی، ص ۵۷.

۴ـ قانون در طب، ص ۹۴.　　۵ـ معارف گیاهی، ج ۶، ص ۱۴۵ـ۱۴۷.

۶ـ قانون در طب، شیخ الرئیس ابو علی سینا، ص ۹۴ـ۹۵.

۷ـ گیاهان دارویی، پروفسور هانس فلوک، ص ۱۳۸.

مخدر و خواب‌آور استفاده می‌شود. با مصرف آن برای درمان بیماریهای منشأ عصبی، اختلالات دماغی و تحریکات مغزی.[۱]

۱ـ معجون مقوی و ممسک. ۲ـ معجون مروح الارواح. ۳ـ معجون ماسک البول. ۴ـ معجون کلان. ۵ـ سفوف قنب. ۶ـ حب ممسک عنبری. ۷ـ حب ممسک سرخ. ۸ـ حب حمل.

نسخه‌های همدرد که در آن بنگ در بعضی آن ورق بنگ و در بعضی دانه با ادویه مخلوط استعمال شده است:

۱ـ مقوی و ممسک باه است از برگ درست میشود.

۲ـ حرارت غریزی را زیاد می‌کند، ضعف عمومی و اعصاب را زیاد می‌کند. دل، دماغ، جگر، ذهن، حافظه را قوت می‌دهد.

۳ـ مقوی مثانه، ادرار زیاد راکم می‌کند.

۴ـ مقوی باه، در جریان مردها و سیلان زنها مفید است.

۵ـ اسهال را می‌بندد، مقوی معده اشتهاآور بادشکن است.

۶ـ ممسک و سرعت انزال را دور می‌کند.

۷ـ مقوی باه قوت امساک را زیاد می‌کند.

۸ـ برای علاج زنها که در آنها حمل قرار نمی‌گیرد.[۲]

محل رویش:

اطراف تهران، کرج، ونک تهران، رودبار، آذربایجان، ارومیه، شمال تبریز، بین آستارا و اردبیل، یام، کلیبار، بین اردبیل و خلخال، تفرش، ارتفاعات عمارلو، کبوتر چاک، گرگان، کوه شاهوار و حاجی لنگ در ۲۶۰۰-۲۴۰۰ متری.

با وجودی که آن در هیمالیا روئیده می‌شود هندوها آن را نمی‌شناختند و از اسم آن

۱ـ گیاهان داروئی، زرگری، ج ۳، ص ۵۹۹.

۲ـ همدرد، ص ۱۰۰-۱۱۲-۱۱۳-۲۸۴-۲۸۷-۱۶۰-۲۸۰-۲۸۲.

معلوم می‌شود که آن از خارج هند مثل ایران و یمن معرفی شده است و زرد hyosyamus را در کتابهای لاتینی بنام: altercum نوشته‌اند.herba symphoniaca و پلینی می‌گوید که آن الترکم اسم عربی است معلوم می‌شود که این کلمه از کلمه التریاق، الترکم عوض شده است که معنی آن دارو ضد سم است. اطبای مسلمین آن را بنج می‌نامند. پلینی چهار نوع از بنج بیان کرده است.اول نوع سیاه: hyoscyamu reticulatus

نوع دوم معمولی: h.niger

نوع سوم: h.aureus linn

ونوع چهارم که دارای تخم سفید است. h.albus

اطبا و اهل دارو نوع سفید را زیاد ترجیح می‌دهند و تمام انواع استعمال زیاد گیجی و دیوانگی ایجاد می‌کند hebaneکه از خراسان می‌آورند بنام: h.reticulatus است که نیز در کویته پاکستان هم می‌روید کتاب شرق درکتب طبی آن را خواب آور، مسکر و مسکن بیان کرده‌اند.

بنج کوهی: h.muticus در هند حاصل می‌شود که اهل آنجا آن را جهت شستن استعمال می‌کنند و آن نشات آور است.[۱]

بنج: که به فارسی شاهدانه، کنب، بنگ که در کتب لغت وعربی قنب، بنج نامبرده می‌شود.

بنگ به عربی: قنب، ابق، ورق الخیال، جزواعظم، حشیش، حشیشة الفقراء، حیةالمساکین، مونس الهموم.

فارسی: بنگ، کنب، نشاط افزاء، فلک تاز، عرش نما،فلک سیر، شهوت انگیز، چتر اخضر، زمرو رنگ، برکک شیرازی.

یونانی: دویفروتس، قنابس، قنابوس. سریانی: قنیپرا. رومانی: کتانی. سنسکریت: شکراشن، وجیا، بهنگا. در سنسکریت اسمای زیاد دارد. هندی: بهانگ، بهنگ، بوئی. انگلیسی: indian huap لاتینی: cannabis satives.

۱ـ فارماکوگرافیا، ج ۱۱، ص ۶۲۶.

تخم بنگ را در عربی: سلطان الحبوب، شهدانج، شهدانق، شاهدانج، یزدالقنب می‌گویند و در فارسی: شهدانه، تخم کنب. در سریانی: ذرع آدم. یونانی: قناحس، قنامیس، قاتامیس، قنبیس، قیانیقون.[1]

بنگ را در روسی: kanopla در انگلیسی: canaib آلمانی قدیم: hanaf می‌گویند.

محصولش در کشمیر هند و سند و بلوچستان ایران و افغانستان می‌باشد.

* بوراکس

تعریف:

در منطقه آسیای صغیر موجود است و به‌کار بردن بوروناتر و کالیست به طور صنعتی ساخته می‌شود.

به فارسی: بوراکس

به فرانسوی: Borax

به انگلیسی: Brax

ترکیبات شیمیایی:

ترکیبی است سفید و متبلور به نام شیمیایی بورات هیدراته دوسدیم که به حالت طبیعی در طبیعت یافت می‌شود. ماده‌ای است متبلور سفید، مانند نمک.

خواص:

بوراکس به عنوان ماده قلیایی و ضد عفونی مجاری ادرار مصرف دارد. محلول مخلوطی آن برای ضد شقاق، برای رفع ترک و شقاق پوست می‌مالند و تهیه محلول دیگری برای رفع کک و مک روزی ۴-۳ دفعه خالهای کک مک را با این محلول بشویند.

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۴۹.

* بورق

تعریف:

جابربن حیان در رسالهٔ خود از بورق اسم آورده است. بورق را به اسم علمی Borax نوشته‌اند.

بورق نمکی است که در زمین شوره‌زار پیدا می‌شود و دارای انواع معدنی و مصنوعی می‌باشد. مزاج آن گرم و خشک در آخر دوم است.

لفظ یونانی آن، نترون، مشتق از همین است. نترون بعدها معرف و نطرون شده است. لغت تازه بورق در آن واحد بمعنای بورات دوسود است که در لاتینی بصورت بوراکسی درآمده است.[1]

خواص:

بورق نافع بیماریهای زخم، اخلاط غلیظ، لاغری، شوره سر، مسمومیت از قارچ سمی، گری، ورم پلک، آب ریزش چشم، جوشهای زیر بغل و کشالهٔ ران و عفونت زخم می‌باشد.

بورق را در شیمی سدیم بورات می‌گویند. بورق مضر معده است و بیشتر به صورت خارجی استعمال می‌شود.

بسیار زداینده، شوینده و التیام دهندهٔ زخمهای جلدی است. تنقیه می‌نماید و خلط‌های غلیظ را می‌برد. بویژه بورق آفریقایی در این زمینه قوی‌تر است. بورق را اگر بر موی پاشند موی را نازک می‌کند. مرهم بورق خون را به سطح بدن می‌کشاند و رنگ صورت زیبا می‌شود. بورق لاغری را علاج می‌کند لکن اگر زیاد بخورند رنگ را سیاه می‌گرداند. در علاج شوره سر نافع است. برای معده بد است و معده را تباه می‌گرداند. بورق بهترین پادزهر قارچ سمی است.[2]

۱ـ مایرهوف، ص ۵۱.

۲ـ قانون در طب، ابوعلی سینا، ج ۲، ص ۸۸.

التهاب و تحریک گلو از جمله بیماریهایی است که بیشتر افراد سیگاری، مدرسان و معلمان دچار آن می‌شوند.

همچنین در نواحی گرم و خشک نیز این ناراحتی شایع است. برای رفع آن از گل بوصیر استفاده می‌شود.[۱]

* بولاغ اوتی، آب تره

تعریف:

گیاهی از تیرهٔ چلیپاییان در مسیر جریان آب می‌روید. گلهایش کوچک و سفید و بصورت خوشه است؛ بولاغ اوتی، شامی آبی.[۲]

جرجیرالماء، قرةالعین: مزاج آن گرم و خشک است، نافع ورم معده و خوراک تازه یا پختهٔ آن محلل بادهای غلیظ معده و بازکنندهٔ سدد می‌باشد. نیز هاضم غذا و مدر بول و حیض و شکنندهٔ سنگ کلیه و مثانه و نافع درد پهلو و یرقان و زخم معده است. مالیدن حنا با آب آن نافع جرب کهنه اطفال است و شستن بدن با پختهٔ آن نافع تب و لرز می‌باشد. مضر اسفل و مصلح آن عناب و به قول صاحب منهج، مضر کلیه و مصلح آن کاکنج است. بدل آن کرفس می‌باشد.[۳]

قرةالعین را به فارسی کنگر آبی و به عربی جرجیرالماء و کرفس الماء گویند و آن نباتی است که در آبهای ایستاده و احیاناً در آبهای جاری می‌روید.[۴]

شاهی آبی، بولاغ اوتی: برگهای تازهٔ بولاغ اوتی به شکل سالاد در فصل بهار بهترین غذای معده‌های حساس و بیمار و کبد است و عصاره و شربت آن سوزش و تحریکات معده را رفع می‌کند. بولاغ اوتی دارای ملح آهن، فسفر، ید و ویتامینهای A و C می‌باشد و چون چاق نمی‌کند بهترین غذای اشخاص فربه است.[۵]

۱ـ مجله برگ سبز، ص ۲۱، مهر ۱۳۷۱.
۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۰.
۳ـ محیط اعظم، ج ۳، ص ۲۸۹.
۴ـ قرابادین کبیر، ص ۳۲۵.
۵ـ درمان با سبزیها و میوه‌ها، ص ۹۳.

بولاغ اوتی خون را تصفیه می‌کند (هر روز یک فنجان آب بولاغ اوتی تمام سموم بدن را دفع می‌کند)، مدر، محرک، اشتهاآور و تب‌بر است. این گیاه را در مورد برونشیت‌های مزمن، تب‌های مزمن، اسکوربوت، نورالژی، دندان درد و ریزش مو توصیه کرده‌اند. آب این گیاه در رفع جوشهای پوست و آکنه تأثیر عجیبی دارد.[1]

فارسی: علف چشمه، آب تره، بولاغ اوتی، عربی: حرق‌الماء، قرةالعین.

موقع برداشت محصول زمانی است که گیاه دارای گل باشد. قسمت مورد استفاده گیاه، تمام اندام آن به حالت تازه است.

بولاغ اوتی گیاهی است علفی و پایا که در چشمه‌ها، مجاری باریک آبها و نواحی مردابی می‌روید. از ساقه‌های خوابیدهٔ آن که عموماً صخیم و گوشتدار است، جابجا ریشه‌های کوچک و سفید رنگ به صورت شبکه‌ای خارج می‌شود که ارتباط آنها را در نقاط مختلف به زمین باعث می‌گردد.

این گیاه در جریانهای ملایم آب زلال زندگی می‌کند و در تمام مدت تابستان نیز گل دارد. پراکندگی آن به صورتی است که در همه نواحی مشابه تا ارتفاعات ۲۰۰۰ متری یافت می‌شود. طول ساقهٔ آن به تناسب شرایط محیط زندگی تفاوت می‌کند به طوری که در جریانهای آب کم عمق، ساقه‌اش کوتاه ولی در جریانهای آب نسبتاً عمیق که زلال نیز می‌باشد، از ۲ متر هم تجاوز می‌نماید. پرورش آن در همه نواحی معمول است چون به حالت خام در سالاد و یا مانند سبزی خوردن با اغذیه مصرف می‌شود و چون طعم تند ملایم و مطبوع دارد و از سبزیهای مفید نیز به شمار می‌آید، بیش از انواع دیگر مورد توجه است. موقع برداشت محصول، زمانی است که گیاه دارای گل باشد زیرا فقط در این موقع است که گیاه دارای حداکثر اسانس می‌باشد.

ترکیبات شیمیایی:

علف چشمه دارای آهن، ید (به مقدار ۰۵./٪)، منگنز، کلسیم، یک گلوکزید گوگر ـ دار و محلول در آب به نام گلوکوناستورتین GLUCONASTURTINE یا

۱ـ صد گیاه و هزار درمان، ص ۶۷.

ایزوسولفوسیانوراتیل بنزن است. بعلاوه دارای ویتامینهای A و C به مقدار زیاد و ویتامین D به مقدار کمتر است.

مقدار آهن و ید در علف چشمه، بستگی به ترکیبات زمینی دارد که در آنجا رشد می‌کند. دانهٔ این گیاه دارای موسیلاژی است که بر اثر هیدرولیز، موادی نظیر آرابینوز، رامنوز، گلوکز و اسید گالاکتورونیک ACIDE GALACTURONIQUE می‌دهد.

خواص:

بقراط مصرف آن را به عنوان خلط آور و دیوسکورید مدر دانسته‌اند.

دانشمندانی نظیر CHATIN و M.NOEL و عده‌ای دیگر مصرف آن را در رفع اگزما، خارشهای مهبلی، بعضی بیماریهای پوست و ریزش موی سر مؤثر یافته، به بیماران توصیه نموده‌اند. طبق بررسیهای DR. J.BREL در تقویت پیاز موی سر مؤثر واقع می‌شود.

در استعمال خارج، اگر له شده این گیاه و یا پخته شده آن (پس از افزودن ۳۰ گرم نمک طعام به ۵۰۰ گرم آن)، بصورت ضماد بر روی اولسرهای خنازیر یا اسکوربوتیک و یا زخمهای چرکین گذاشته شود، در رفع آنها اثر مفید نشان می‌دهد.

باید قبل از مصرف آن به حالت خام، بخوبی شسته شود. علف چشمه اگر پخته شود، قسمتی از خواص خود را از دست می‌دهد.

از قدیم الایام، هنگام مصرف این گیاه همیشه مردم توجه داشته‌اند که از آن به زنان باردار داده نشود زیرا موارد مختلف سقط جنین، از مصرف آن پیش آمده بود.

باید توجه داشت که اگر گیاه را پس از چیدن، در محلی قرار دهند تا تدریجاً خشک شود، پس از خاتمه این عمل، ضمن زرد شدن ساقه و برگ، اثر سمی در آن بوجود می‌آید. شیره تازه علف چشمه، پادزهر نیکوتین است و در موارد ضروری سابقاً از آن به صورت تزریقات زیر جلدی، پس از استرلیزه کردن بدون مداخله گرما، استفاده بعمل می‌آمده است.

قسمت مورد استفاده گیاه، تمام اندام آن به حالت تازه است. بقراط مصرف آن را به عنوان خلط آور توصیه کرده است و دیوسکورید در قرن اول میلادی، برای آن اثر مدر قائل بود. از اواخر قرن نوزدهم بهِ عنوان تصفیه کنندهٔ خون، رفع بیماریهای ریه، سل، بیماریهای معدی، زردی و غیره از آن استفاده به عمل آمد.

این گیاه (به حالت خام و شیرهٔ آن) دارای اثر ضد اسکوربوت قوی است به طوری که مصرف آن، عوارض ناشی از فقدان ویتامین C را در مدت کوتاهی رفع می‌نماید. برای آن اثر تصفیه کنندهٔ خون، نیرو دهنده، مدر، اشتهاآور، مقوی معده، آرام کنندر دردهای عصبی، تب بر و کرم کش قائل‌اند. مصرف آن در بیماری قند اثر مفید دارد.

این گیاه به علت اثر خلط آور که دارد، در بیماریهای مزمن ریه نظیر نزله‌های ششی مزمن و برونشیت‌های مزمن می‌تواند مورد استفاده قرار گیرد، بعلاوه چون دارویی است مدر، در موارد آب آوردن و بیماریهای مجاری ادرار، عدم امکان دفع ادرار از آن استفاده می‌گردد. مصرف آن در روماتیسم، نقرس، بیماریهای کلیه، طحال و کبد، با آزمایشهایی که به عمل آمده، توصیه گردیده است.

محل رویش:

بولاغ اوتی در جریانهای آب غالب نواحی ایران، راه کرج به چالوس، ارتفاعات سیاه بیشه (راه چالوس)، عمارلو، اطراف تهران، ری، گیلان، آذربایجان، شیراز، نزدیک بوشهر، سیستان و بسیاری نواحی دیگر می‌روید.[1]

* بولدو

تعریف:

گیاهی است پایا، به ارتفاع ۲۰ تا ۹۰ سانتی‌متر و حتی بیشتر که بطور خودرو در دشتها، کنار جاده‌ها و نواحی کوهستانی نقاط مختلف اروپا و ایران می‌روید. دارای

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۲۰۴-۱۹۹.

برگهایی دراز و پوشیده از کرک است. دارای دو نوع گل، یکی زبانه‌ای و سفید و دیگری لوله‌ای می‌باشد. در بعضی مناطق گل زبانه‌ای ارغوانی یا مایل به ارغوانی است. قسمت مورد استفاده این گیاه، سر شاخه گلدار و برگ آن است که طعم تلخ و بوی قوی دارند.

به فرانسوی: Boldo

به انگلیسی: Boldotree

نام علمی: Peumus boldus

بولدو درختچه‌ای است که بلندی آن از ۶ تا ۷ متر تجاوز نمی‌کند. برگهای آن متقابل، چرمی، خشن، بدون دمبرگ و بیضی لوزی است. میوهٔ آن گوشتی، معطر و دارای هسته‌ای است که در آن مغز روغن دارای آلبومین جای دارد.

از مشخصات آن این است که سطح فوقانی پهنک آن سبز رنگ ولی سطح تحتانی آن، مایل به سفید پنبه‌ای است و این خود در تشخیص گیاه کمک مؤثر می‌نماید.

کاپیتولهای کوچک و متعدد گیاه در فاصله ماههای تیر و شهریور ظاهر می‌گردد.

قسمت مورد استفادهٔ این گیاه، ریشه، برگ، سرشاخه‌های گلدار و حتی کلیه قسمتهای گیاه است.

ترکیبات شیمیایی:

برگ بولدو که مصرف دارویی دارد معطر است و دارای اسانس معطری است که با مالش بوی گشنیز از آن بر می‌خیزد. در اسانس آن بعلاوه دو هیدروکربور ترپنی، مقدار کمی آلدئیدکوس نیک وجود دارد.

خواص:

برگهای این گیاه مصرف دارویی دارد و برای تقویت دستگاه هاضمه مفید است. بعلاوه مادهٔ بولدین که در آن وجود دارد روی کبد تأثیر کرده، باعث افزایش ترشحات

صفرا و دفع اوره می‌شود.[۱]

خانمهایی که رگلشان عقب افتاده یا مبتلا به رگلهای دردناکی شده‌اند یا ترشح مایعات سفید در آنها زیاد شده است باید بیست گرم بومادران را در یک لیتر آب مدت ده دقیقه دم کنند و هر روزه سه تا چهار فنجان از آن بنوشند و این کار را آن قدر ادامه دهند تا به کلی عوارضی که بر آنان چیره شده رفع گردد، این دم کرده اثر مهمی در تصفیهٔ خون، تقویت اعصاب و باز کردن اشتها دارد. باید متوجه باشند که بیش از بیست و چهار ساعت نباید نگهداری کنند.[۲]

شاخه‌های گلدار بومادران که خشک شده باشد به مقدار ۱۵ تا ۴۰ گرم در یک لیتر آب جوش مدت ده دقیقه دم کرده روزی سه تا چهار فنجان صرف نمائید. همچنین برای رفع انواع بواسیر موثر می‌باشد.

سی تا چهل گرم گل بومادران خشک را در یک لیتر آب ده دقیقه جوشانیده در معالجه زخمهای چرکی در پا و سرپستان یا بواسیرهای چرکی را شستشو و پانسمان می‌کنند. دمکرده گل بومادران اثر مهمی در تصفیه خون، تقویت اعصاب و باز کردن اشتها دارد و تنطور بومادران را در داروخانه‌ها دارند و در رفع تشنج درد مصرف می‌کنند. مقدار آن ده تا سی قطره در روز است که در سه دفعه مصرف می‌نمایند.[۳]

محل رویش:

اطراف دماوند، رشته جبال البرز، نواحی شمالی اوشان، در ارتفاعات ۸۰۰ تا ۱۱۰۰ متری، اشتران کوه، رضائیه، تبریز، همدان، در ارتفاعات ۲۱۰۰ متری پلور، جنگل گلستان.

به حالت خودرو به حد وفور در کنار جاده‌ها، اراضی بایر و در دشت‌ها تا ارتفاعات متوسط نواحی مختلف اروپا، آسیا و ایران می‌روید.

۱ـ معارف گیاهی، ج ۷، ص ۴۱۵.

۲ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۵۳-۶۰-۷۲.

۳ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۷۳.

* بومادران

تعریف:

گیاهی از تیرهٔ مرکبان دارای ساقه‌های بلند و برگهایش بسیار بریده و گلهایش خوشه‌ای مرکب است. ارتفاعش تا ۷۰ سانتی‌متر می‌رسد. رنگ گلهایش سفید یا صورتی و گلبرگهایش ریز و خوشبو است زهرةالقندیل، علف هزار برگ.[۱]

بومادران را به اسم علمی Achillea Millefolium نوشته‌اند. همهٔ اجزا این گیاه مورد استفاده طبی دارد.

مقدار خوراک از ۳ تا ۵ گرم است. بومادران مضر کلیه است و مصلحش انیسون می‌باشد. محل رویش آن نواحی کوهستانی و جنگل گلستان است.

روایت:

در روایتی از امام صادق‌علیه‌السلام آمده است که بو کردن قیصوم در حالت احرام اشکالی ندارد.

قیصوم را بعضی بومادران و بعضی از انواع بومادران گفته‌اند. برنجاسف را بعضی بومادران گفته‌اند و بعضی هم از خانوادهٔ آن گفته‌اند.

مزاج: مزاج بومادران گرم و خشک در درجهٔ دوم می‌باشد.

ترکیب شیمیایی:

بومادران دارای مواد: هتروزید، آکی لئین، اینولین، فیتوسترول، تانن، اسید فرمیک، اسید و الرینیک، اچلیتن و...می‌باشد.

خواص:

بومادران نافع بیماریهای: سکسکه، درد شکم و روده، درد کپل، تنگی نفس، سختی ادرار و حیض، سنگ کلیه و مثانه، کرم معده، سرگیجه، رسوبات رگها و اجزاء بدن، زخم،

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۶۰۶.

تشنج، ضعف بویایی، مالیخولیا، نفخ، ورم، روماتیسم، زکام، نزله، مسمومیت، سیاتیک، درد مفاصل، تب بلغمی، ورم رگها، سخت زائی، ضعف رحم، بواسیر، قولنج، صرع و... می‌باشد.

دمکردهٔ پانزده گرم از گیاه برنجاسف در یک لیتر آب دل بهم خوردگی را رفع می‌کند.[۱]

این گیاه در جریان انداختن قاعده‌های زنانه تاثیر دارد بدون این که کمترین زیانی برای دستگاه بدن داشته باشد. قسمت مورد استفادهٔ آن سرشاخه‌های گلدار آن است که دارای بوی معطر و طعم کمی تلخ می‌باشد. خواص این گیاه قاعده‌آور و نیرو بخش است و باید شاخه‌های گلدار آن خشک شده باشد. به مقدار پانزده تا چهل گرم در یک لیتر آب جوش مدت ده دقیقه دم کرده، مصرف نمود.[۲]

دمکردهٔ بیست گرم از گیاه برنجاسف (بومادران) در یک لیتر آب سرگیجه و ضعف قوا را درمان می‌کند. دمکرده پانزده گرم گل برنجاسف درد اعصاب را تسکین می‌دهد.[۳]

* برنجاسف

تعریف:

گیاهی است از یک تا دو وجب و تا ۱ متر هم می‌رسد. برگهایش باریک و از وسط بریده است. گلش مثل گل شوید چتردار است و رنگش آبی است، بر ساقه این گیاه رطوبتی چسبناک است.

برنجاسف و قیصوم هر دو یک گیاهند، نر را قیصوم و ماده را برنجاسف گویند و شناخت بین این دو این است که قیصوم بزرگ می‌شود و برنجاسف کوچک می‌ماند. قیصوم شاخه ندارد و برنجاسف شاخه‌های متعدد دارد. گلش بدبو است، ذائقهٔ تیز و تلخ

۱ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۶۰.

۲ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۵۳ و ۶۰ و ۷۲.

۳ـ همان، ص ۶۰.

و مزاجش گرم و خشک در درجهٔ سوم است. مقدار خوراک آن سه الی پنج گرم و محل حصولش: هندوستان می‌باشد.

خواص:

مسخن، محلل، باز کنندهٔ سدد، ورمهای داخلی را تحلیل می‌دهد، خوردن جوشاندهٔ آن مدر بول و حیض است، برای ورم رحم مفید است و عرق برنجاسف نافع تب بلغمی و اورام رگها است.[1]

برای کلیه ضرر دارد، مصلحش انیسون، بدلش افسنتین اما برای سردرد بابونه بدلش است. مخرج جنین، مدر بول و حیض می‌باشد.[2]

این درخت به نام «اچیلیا» در آمریکا و اروپا کشت می‌شود و از این یک مادهٔ طبی (اچیلین) حاصل می‌شود و نیز روغنی به نام «اچیلیا» بدست می‌آید. $\frac{1}{10}$ گیاه روغنی است.[3]

در اورام احشاء مفید است. خوردن جوشاندهٔ آن یا طلا کردن آن برای احتباس بول و احتباس حیض، تنگی ولادت و اخراج مشیمه و برای صلابت رحم مفید است. تب بلغم که جگر را بی حس می‌کند برنجاسف برای آن مفید است.[4]

۱ـ المفردات، ص ۱۲۴. ۲ـ بستان المفردات، ص ۷۱. ۳ـ R P دستور بریتانی، ص ۱۰۹۷.
۴ـ مخزن المفردات، ص ۱۰.

* به

تعریف:

خوردن «به» دل ضعیف را قوی، معده را پاک، رنگ را صاف و فرزند را نیکو و وجیه می‌نماید.[1]

اگر سه تا چهار «به» را قطعه قطعه کرده ۲۰ تا ۳۰ دقیقه در یک لیتر آب آن را بجوشانند اغلب این جوشانده را برای شستشوی امعاء مستقیم یا رحم زنان بکار می‌برند.[2]

«به» ضد خونریزی و برای پاک کردن رحم تجویز می‌گردد و به علت داشتن جوهر مازو قابض است. مربا یا کمپوت به دارای ویتامین تانن است که قبض کننده می‌باشد و بعد از فعل و انفعال ترشی خون را خنثی می‌کند.[3]

در نیم لیوان آب «به» اگر دانه‌های «به» را کوبیده باشند را کوبیده باشند اضافه کنید شیره‌ای به دست

۱ـ حلیةالمتقین، ص ۵۶.
۲ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۷۳.
۳ـ اسرار خوراکیها، ص ۲۱۷؛ سبزیها و میوه‌های شفابخش، ص ۱۷۳.

می‌آید که برای بواسیرهای متورم استعمال می‌شود.[۱]

«به» را اگر قطعه قطعه کنند و در آب بجوشانند جوشانده مقوی به دست می‌آید که قابض است. در مواردی که عمل هضم به زحمت صورت می‌گیرد و در اسهالهای سبکی که در اثر بیحالی و تنبلی روده‌ها پیدا می‌شود، برای معده و روده‌ها فایده دارد.

اگر آب «به» را بگیرند و هم وزن آن شکر اضافه کرده و بجوشانند شیره‌ای بوجود می‌آید که در ورم شدید امعاء فوق‌العاده مفید است.[۲]

دمکرهٔ شکوفهٔ «به» که تازه و یا خشک شده باشد به مقدار سی گرم در یک لیتر آب با عرق بهارنارنج مخلوط کنند و بیاشامند به زودی بخواب عمیق فرو خواهند رفت.

دمکردهٔ شکوفهٔ «به» راکه تازه یا خشک شده باشد به مقدار سی گرم در یک لیتر آب سرفه را آرام می‌کند.[۳]

در میان کردها برشته شدهٔ آن را برای رفع سرماخوردگی و نرم کردن سینه تجویز می‌کنند و از دانهٔ «به» هم برای رفع سرفه استفاده می‌نمایند.[۴]

«به» برای کسانی که ضایعات ریوی دارند سودمند است، لذا مصرف آن برای مسلولین توصیه شده. خوردن خام آن جهت معالجهٔ وسواس و تسکین دردسر و آبریزش بینی و تقویت کبد و بینی مفید می‌باشد. شکوفهٔ تازهٔ «به» مسکن سینه، دردسر و قی کردن است.[۵]

«به» را به اسم علمی Cydonia Vulgaris و بهدانه را به اسم علمی Cydonium نوشته‌اند.

«به» درختی از تیرهٔ گل سرخیان جزو دستهٔ سیبها که پشت برگهایش کرک‌دار است، میوه‌اش زرد و خوشبو و کرک‌دار است. در میوه‌اش مواد غذایی بسیار جمع می‌شود. بهی، آبی، سفرجل.[۶]

۱ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۷۲.
۲ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۷۱.
۳ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۷۲.
۴ـ محمد غفاری ـ تهران.
۵ـ زبان خوراکیها، ص ۱۴۹-۱۴۷.
۶ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۶۰۸.

روایات:

امام صادق علیه السلام فرمود: **«من اکل سفرجلة انطق الله الحکمة علی لسانه اربعین یوماً».**[۱] هر کس «به» بخورد، خداوند چهل روز حکمت را بر زبانش جاری می‌نماید.

پیغمبر صلی الله علیه و آله فرمود: **«علیکم بالسفرجل فانه یجلو القلب و یذهب بطخاء الصدر».**[۲] «بر شما باد «به» که قلب را جلا و روشنایی می‌بخشد و سنگینی و ظلمت را می‌برد».

پیغمبر خدا صلی الله علیه و آله به جعفربن ابی طالب فرمود: «به» رنگ صورت را صاف و فرزند را زیبا می‌نماید.[۳]

امام صادق علیه السلام فرمود: **«من اکل السفرجل علی الریق طاب مائه و حسن ولده».**[۴] هر کس «به» را ناشتا بخورد نطفه‌اش پاک و فرزندش زیبا می‌شود.

امام صادق علیه السلام به کودک زیبایی نگاه کرد و فرمود: پدر این کودک، شاید «به» خورده است.[۵]

در یک روایت مرفوعه امام علیه السلام فرمود: «به» معده را دباغی و قلب را محکم می‌نماید.[۶]

شهاب بن عبد ربه گوید: امام صادق علیه السلام فرمود: زبیر به منزل رسول خدا صلی الله علیه و آله وارد شد و در دست سفرجل «به» داشت، پیغمبر صلی الله علیه و آله فرمود: ای زبیر آن چیست که در دست داری؟ گفت: «به» است ای رسول خدا. فرمود: ای زبیر سه خاصیت در «به» است، گفت: چیست آنها ای رسول خدا؟ فرمود: **«یجم الفؤاد و یسخی البخیل و یشجع الجبان».**[۷]

یعنی: دل را راحت و شاد می‌نماید، بخیل را سخی (سخاوتمند) و ترسو را شجاع می‌گرداند.

و در روایتی دیگر رسول خدا صلی الله علیه و آله به علی علیه السلام فرمود: هر کس «به» را سه روز ناشتا بخورد، دهنش صاف می‌گردد و اندرونش با حلم و علم پُر می‌شود و از حیلهٔ شیطان و

۱ـ محاسن، ص ۵۴۸؛ مکارم الاخلاق، ص ۱۹۶.
۲ـ همان.
۳ـ محاسن، ص ۵۴۹.
۴ـ همان.
۵ـ مکارم الاخلاق، ص ۱۹۵.
۶ـ محاسن، ص ۵۵.
۷ـ خصال، ص ۱۵۷؛ محاسن، ص ۵۵۰؛ مکارم الاخلاق، ص ۱۹۵؛ عیون الاخبار، ج ۲، ص ۴۱؛ صحیفة‌الرضا.

لشکرش محفوظ می‌نماید.[۱]

امام صادق علیه السلام به نقل از پدرانش فرمود: «به» قوت قلب است و معده را نظیف و دل را پاک می‌نماید، ترسو را شجاع و فرزند را زیبا می‌گرداند.[۲]

جعفربن محمد علیه السلام فرمود: **«السفرجل یذهب بهم الحزین کما تذهب الید بعرق الجبین»**.[۳]

یعنی: «به» غم غمناک را می‌برد چنان که دست عرق پیشانی را می‌برد.

و در مرفوعهٔ سیاری است که امام علیه السلام فرمود: «به» بخورید که به عقل و مروت شما می‌افزاید.[۴]

امام صادق علیه السلام فرمود: **«السفرجل یفرج المعدة و یشدّ الفوآد و ما بعث الله نبیاقط الا اکل السفرجل»**.[۵]

یعنی: «به» بخورید که به معده فرجه می‌دهد و دل را محکم می‌نماید و خدا هیچ پیامبری را برنیانگیخت مگر آنکه «به» بخورد.

امیرالمؤمنین علیه السلام فرمود: خوردن «به» بر قوت مرد می‌افزاید و ضعفش را می‌برد.[۶]

طلحة بن زید گوید: از امام صادق علیه السلام پرسیدم: حجامت کردن در روز شنبه چطور است؟ فرمود: ضعیف می‌کند، گفتم: درد من از ضعف و کم قوتی است، فرمود: «به» شیرین با دانه‌اش بخور که ضعیف را قوت می‌دهد و معده را پاک و تمیز می‌نماید.

پیغمبر صلی الله علیه و آله فرمود: «به» بخورید که قلب را روشن می‌کند، باز حضرت فرمود: «به» بخورید و به یکدیگر هدیه بفرستید زیرا چشم را روشن و در دل محبت می‌رویاند و به زنهای حامله نیز بدهید که فرزندتان زیبا شود و در روایتی است که اخلاقشان خوب می‌گردد.

ابن ماجه در سنن خود از طلحه نقل می‌کند که به حضور پیغمبر صلی الله علیه و آله آمدم که در دستش «به» بود، آن را به سوی من انداخت و فرمود: بخور ای طلحه که دل را راحت می‌کند.[۷]

۱ـ عیون الاخبار، ج ۲، ص ۷۳.
۲ـ خصال، ص ۶۱۲.
۳ـ محاسن، ص ۵۵، بحار، ج ۶۶، ص ۱۷۵.
۴ـ همان.
۵ـ همان.
۶ـ همان.
۷ـ بحار، ج ۶۶، ص ۱۷۶-۱۷۵.

باز نسائی نقل می‌کند که اباذر می‌گوید: وارد شدم خدمت پیغمبر و رسیدم در حالی که در دستش «به» بود وقتی که من نشستم آن را به سوی من انداخت و فرمود: بگیر ای اباذر که دل را محکم و روح را پاک می‌کند و تاریکی سینه را می‌برد.[1]

روایات متعدد از حضرت رسول صلی الله علیه و آله و ائمه علیهم السلام در خواص «به» چنین آمده است: معده را دباغی می‌کند، صورت را زیبا گرداند، قلب را محکم کند، ترسو را شجاع کند.

مزاج:

«به» سرد در درجهٔ اول و خشک در درجهٔ دوم می‌باشد. مزاج بهدانه سرد و تر در درجهٔ دوم است.

ترکیبات شیمیایی:

به و بهدانه دارای مواد: تانن، ویتامین A و B، کلسیم، آلومینیم، سلولز، گلوکز، دکستروز، بوتالیسم، سودا، مگنزیا، اسید فسفریک، اسید سولفوریک، سالیکا، سدیم کلراید و موسیلاژ می‌باشد. مقدار خوراک بهدانه ۳ تا ۵ گرم و «به» به اندازهٔ نیاز است. «به» ایجاد انسداد می‌کند و مصلحش عسل و انیسون می‌باشد. بهدانه مضر معده است و مصلحش شکر سفید است.

پوشش خارجی دانهٔ «به» حاوی موسیلاژی است که در مجاورت آب یک محلول چسبندهٔ غلیظ تشکیل می‌دهد. این محلول بسیار رقیق در نمک طعام به صورت ژل در می‌آید. قسمت داخلی دانهٔ آن پروسیک اسید دارد که اثرهای سمی حاصل می‌شود. موسیلاژ تحریک مخاطها را کاهش داده و یک مسهل ملایم است.

خواص:

اسهال، خونریزی، ترشحات زنانه، ضعف بدن، سوختگی، سرمازدگی، ترکهای پوستی، مورچگی، یرقان، سرفه، خارش از گرمی، غم و اندوه، ضعف روح و نفس،

۱ـ بحار، ج ۶۶، ص ۱۷۶.

زکام، خشونت حلق و زبان، وسواس، ضعف قلب و مغز، سوزش ادرار، سقط جنین، برونشیت و سل می‌باشد.

مالیدن آب آن بر محل خارش ناشی از گرمی مفید است، جوشاندهٔ برگ آن نافع یرقان و پختهٔ «به» مخلوط با انزروت (نیم کیلو همراه با ۲ مثقال انزروت) نافع امراض سینه می‌باشد.[۱] و همچنین دارای خواص زیر است:

مقدار مصرف:

به شکل موسیلاژ مصرف می‌شود (یک قاشق مرباخوری از دانهٔ «به» را در یک فنجان آب ولرم بریزید تا متورم شود و سپس دانه‌ها را از موسیلاژ حاصل جدا کنید). از میوهٔ کامل «به» که در آب متورم شده است نیز استفاده می‌شود. از طریق خوراکی این موسیلاژ به عنوان یک مسهل ملایم مصرف می‌شود. همچنین به شکل غرغره یا دهان شویه برای رفع التهاب گلو و دهان از آن استفاده می‌شود.[۲]

* بهارنارنج

تعریف:

گلهای درخت نارنج، بهارنارنج نامیده می‌شود. بهار نارنج در حالت تازه دارای بوی معطر و مطبوع و طعمی پسندیده است ولی پس از خشک شدن، بوی آن ضعیف می‌گردد.

خواص:

برای مصارف داروئی، بهارنارنج را به حالت غنچهٔ نشکفته، هنگام صبح پس از آن که ذرات شبنم خشک گردید، از درخت می‌چینند و سپس به سرعت در تاریکی خشک می‌کنند. بهارنارنج تازه در تهیهٔ آب مقطر بهار نارنج و اسانس نرولی بکار می‌رود.

۱ـ حکیم اسفندیاری.　　۲ـ گیاهان دارویی، پروفسور هانس فلوک، ص ۶۴.

همچنین خشک شدهٔ آن به صورت دمکرده و به عنوان ضد تشنج در بیماریهای عصبی مانند هیستری، ضعف اعصاب و نیز رفع سکسکه بکار می‌رود، بعلاوه دارای اثر خواب‌آور ملایم، اشتهاآور و رفع طپش قلب است. دمکردهٔ ۲ قاشق سوپخوری بهار نارنج خشک شده در مقادیر کمی آب (به اندازه محتوی شیشه شیرخوری اطفال) اثر تسکین دهنده قوی در اطفال دارد و حتی درد ناحیه شکم را که موجب گریه کودکان شیرخوار می‌شود، مرتفع می‌سازد. آب مقطر بهارنارنج از تقطیر بهارنارنج به وسیله بخار آب تهیه می‌شود. برای این کار از یک کیلو بهارنارنج و یک لیتر آب، یک کیلو آب مقطر تهیه می‌کنند.[۱]

آب مقطر بهارنارنج، اثر آرام کننده و ضد تشنج دارد. در رفع بیخوابیهای عصبی بخصوص در بیماریهای اطفال از آن استفاده می‌شود. همچنین جهت معطر ساختن پوسیونها، شربتها، قرصها و بسیاری از فرآورده‌های داروئی بکار می‌رود. آب مقطر بهارنارنج را به علت فساد سریع آن، نباید بیش از یک سال نگهداری نمود. همچنین در تهیه شربت رفع سرفه و تسکین ناراحتیهای سینه مورد استفاده قرار می‌گیرد.[۲]

مصرف عرق بهارنارنج برای معالجهٔ انواع سردرد اثر نیکوئی دارد.[۳]

بهارنارنج برای معالجهٔ سیلان منی مؤثر واقع می‌شود.[۴]

* بهمه

تعریف:

pyrvs cydonia linn

انگلیسی: quince tree

فرانسوی: coignassier commun

بهمه را یونانیها chrysomela و رومانیها malum aureum می‌گفتند وآن را مقدس

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۴۸۰ و ۴۸۱.

۲ـ همان، ص ۴۸۱.

۳ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۶۸.

۴ـ ناتوانیهای جنسی، ص ۱۵.

می‌شناختند و نیز رسم داشتند وقت عقد یک دانه بهمه به عروس بخورانند. صاحب مخزن سه نوع از بهمه نوشته است. میتولی بیان کرده است که در اسپانیا بهمه پادزهر یک درخت به نام helleborine است شیرین و شیرین ترش، اهل عرب و ایران به صورت میوه می‌خورند، عرب‌ها آن را به نام مَز می‌نامند و معتقدند که آن مقوی دماغ و قلب است. آنها بهمه را پخته نیز می‌خورند.

در کتاب قرابادین آمده که در ایران خیلی تراکیب معجون، مربا و قرص مکیدنی درست کرده‌اند نیز مربای گل آن به صورت ترکیب آنجا بیان شده است، فقط دانه بهمه در هند خیلی استعمال می‌شود و آنها دانه را قبض کننده، سرد کننده و مفید می‌دانند. لعاب دانه را در امراض سرفه و امراض روده‌ها به صورت ملین استعمال می‌کنند.

بهمه به عربی: سفرجل، حیوه، تخم را حب السفرجل. به فارسی: به، تخم را بهدانه. انگلیسی: pyrus cydonia تخم را quince seeds، لاتینی: cydonium

یونانی: کرای سومیلا. رومی: میلم اریم. میوه معروف است.[1]

chcoride of sodium ۲.۵۷٪ دارد. دانه‌های بهمه در هند از ایران، افغانستان و کشمیر وارد می‌شوند و یک نوع دانه بهمه بیابانی در ایران بنام anchanchak یا angvkak یا pyrus communic linn نیز در بازار هند فروخته می‌شود آن نیز خورده می‌شود. آن را خیلی مقوی گفته‌اند. دانه را خشک کرده آرد می‌کنند و به آرد نیز مخلوط می‌کنند.[2]

ترکیبات شیمیایی:

به صورت خارجی آن در امراض و سوختگی‌ها استعمال می‌کنند. در تجزیه معلوم شده که در بهمه دانه مادهٔ calcivm salt و alumonium وجود دارد.

تولینز وکرچتر در سال ۱۸۷۶ فرمول آن را c18h28o14 وبه نسبت محلول صمغی آن

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۵۱.

۲ـ فارماکوگرافیا، ج ۱، ص ۵۷۹ـ۵۸۰ـ۵۸۱.

را به فرمول c12h20o10 وسیلولوز آن را به فرمول c6h10o5 بیان کرده است محصول بهمه کمی چسبناک است و به طورکلی عصاره بهمه یک سیلولوز حل شدنی است.

گانز و تولینز نشان داده‌اند که عصاره بهمه بعد از حل کردن در اسید سلویک وجود آربینوز arbinose وزایلوز xylose ظاهر می‌کنند.

در شربت آن ماده dextrose وglocose مثل محالیل شیرین دیگر نیست و نه در آن mucic acid است. خیال کرده‌اند که در آن aenthic either است اسانس ضاعی بهمه مادهٔ ethyl pelargonate دارد دانه آن ۱۵٪ یک روغن نیم ضعیف دارد. به قول وارنیک ۳.۵۵٪ در آن خاکستر حاصل می‌شود که در آن پتاسیم ۲۷.۰۹٪، سودا ۳.۰۱٪، ماغنزیا magnasia ۱۳.۰۱٪، lime ۷.۶۹٪، اسید فاسفوریک phosdhoric acid ۴۲.۰۲٪، سلویک اسید sulphedic acid ۲.۶۷٪، سالیکا salich ۰.۷۵، پراوکسائید اف ائرن peroxid of iron ۱.۱۹ می‌باشد.

در همدرد از محصول به در نسخهٔ زیر استفاده شده است:

۱ـ شربت الحجاز: بهدانه استعمال می‌شود cydonia vvlghris seed

۲ـ شربت ارزانی: بهدانه استعمال می‌شود cydonia vvlghris seed

۳ـ بنادق البزور: بهدانه استعمال می‌شود cydonia vvlghris seed

۴ـ مفرح شیخ الرئیس: رب میوهٔ بهمه استعمال می‌شود cydonia vulghric

۵ـ معجون کلان: رب میوهٔ بهمه استعمال می‌شود cydonia extract

۶ـ مربه بهمه: بهمه تازه استعمال می‌شود cydonia vulgaris

۷ـ لعوق بهدانه: دانه استعمال می‌شود cydonia vulgaris seeds

۸ـ لعوق سپستان: دانه استعمال می‌شود cydonia vulgaris seeds

۹ـ شربت فواکه: رب بهمه استعمال می‌شود cydonia extract

۱۰ـ شربت به: رب بهمه استعمال می‌شود cydonia extract

۱۱ـ خمیره ابریشم عنابی: رب بهمه استعمال می‌شود cydonia extract

۱۲- خمیره ابریشم حکیم‌ارشد: رب بهمه استعمال می‌شود	cydonia extract
۱۳- جوارش طباشیر: رب بهمه استعمال می‌شود	cydonia extract
۱۴- جوارش سفرجلی قابض: رب بهمه استعمال می‌شود	cydonia extract
۱۵- جوارش زرشک: رب بهمه استعمال می‌شود	cydonia extract
۱۶- جوارش آمله لؤلوئی: رب بهمه استعمال می‌شود	cydonia extract

شرح خواص نسخه‌های بالا:

۱- در مرض سل و دق و سرفه خشک مفید است.

۲- در نزله زکام وسرفه مفید است، از روده‌ها فصولات خشک را خارج می‌کند.

۳- زخمهای گرده، مثانه و آلت تناسل را التیام می‌بخشد مدر است.

۴- مفرح است ضعف جسم و قلب را دور می‌کند، در اختلاج، وسواس، دق و تب سوداوی مفید است.

۵- مقوی باه، در جریان مردها و سیلان زنها نافع است.

۶- مقوی دل، مفرح است، اختلاج قلب را دور می‌کند و اسهال را می‌بندد.

۷- در نزله گرم وسرفه خشک مفید است خراش وخشونت حنجره را دور می‌کند.

۸- نزله، زکام، سرفه را نافع است و بلغم را دور می‌کند.

۹- دل و معده را قوت می‌بخشد قی را جلوگیری می‌کند ونافع عطش است.

۱۰- دل و معده را قوت می‌دهد، اشتهاآور است وجوش صفرا را کم می‌کند.

۱۱- اختلاج و فوت قلب را دور می‌کند و قوت حافظه و بینایی را زیاد می‌کند دل و جگر را قوت می‌دهد سل، دق و سرفه خشک را مفید است .

۱۲- اعضای رئیسه را قوت می‌دهد، وسواس و اختلاج را مفید است و ایام نقاهت به مریض داده می‌شود.

۱۳- اسهال موسم تابستان را می‌بندد، جلوگیری از رفتن بخارات به طرف دماغ انسان می‌کند.

۱۴ـ معده را قوت می‌دهد، قی و اسهال را می‌بندد و اشتها آور است، جراحت جگر را کم می‌کند.

۱۵ـ برای مزاج گرم خیلی مفید است قی که از سبب زیادتی صفرا بوجود می‌آید را می‌بندد، اشتها به خوراک را زیاد می‌کند.

۱۶ـ جگر، معده و روده‌ها را قوت می‌دهد، اسهال را که از سبب ضعف معده باشد می‌بندد.[۱]

۱ـ همدرد بهدانه، ص ۷۰ـ۱۷۱ـ۱۷۲.بهمه میوه ص۷۹ـ۸۲ـ ۸۴ـ ۸۶ـ ۱۱۹ـ ۱۲۰ ـ ۱۷۶ ـ ۱۸۲ ـ ۲۴۷ ـ ۲۰۲ ـ ۲۸۰ـ ۲۹۵.

* بید

تعریف:

بید درختی از تیرهٔ بیدها؛ بی میوه، سایه‌دار و دارای شاخه‌های مستقیم و بلند است و جنسهای بسیار دارد، مانند: بید سفید، بید زرد، بید معلق، بید مجنون

l. salix bady lonica نوعی از درخت بید است که شاخه‌هایش به سوی زمین معلق می‌باشد.[1]

بید اسم فارسی معروف به بید ساده است. به عربی: خلاف و صفصاف، به ترکی: بال و سکور، به لغت افغانی: اوله، در کشور مالوه، نیکرط نامند. به سریانی و رومی: قلباً و خلاف و قبلول اکبا نامند. از شکافتن برگها و ساقه‌های آن رطوبتی بر می‌آید و منجمد می‌گردد و آن را صمغ بید گویند. بید هفت نوع است و بِید مشک نوعی از آن است.

مزاج:

مزاج آن معتدل گرم و به قول صاحب کامل: سرد و خشک و گویند که میوهٔ آن معتدل میان تری و خشکی است و در آن قبض خفیف است.

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۶۲۰.

ترکیبات شیمیایی:

پوست درخت بید دارای گلوکزیدی به نام سالیکوزید یا سالیسین است که مقدار آن در گونه‌های مختلف درختان مِذکور تفاوت می‌کند. از هیدرولیز این گلوکزید، تحت اثر امولسین، گلوکز و سالی ژنین به دست می‌آید.

سالیسین اگر تحت اثر اسید نیتریک و با رعایت احتیاط، اکسیده گردد ماده‌ای به نام هلی سین و الدئید سالیسیلیک از آن بدست می‌آید.

سالی ژنین، به حالت خالص، به صورت بلورهای ریز فلس مانند و شفاف به دست می‌آید.

از Salix purpurea، گلوکزیدی به نام سالی پورپوزید نیز به دست می‌آید. در پوست درختان بید علاوه بر گلوکزیدهای مذکور، موادی نظیر موم، صمغ، رزین، اکسالات دوشو و تانن نیز یافت می‌شود.

خواص درمانی:

پوست درختان بید اگر از شاخه‌های جوانتر از ۳ سال به دست آمده باشد، خاصیت تب‌بر با اثر قاطع ولی بطیء نشان می‌دهد.

این اثر درمانی را گلوکزید موجود در پوست شاخه‌ها، یعنی سالیسین نیز دارا می‌باشد.

برای این کار باید از پوست درخت بید، دم کرده ۴۰ تا ۵۰ در هزار تهیه کرد یا سالیسین را به مقدار ۱ تا ۴ گرم در روز مصرف کرد.

پوست درختان بید دارای اثر مسکن دردهای دستگاه تناسلی و شاتونهای آن اثر ضد تشنج، رفع عسرالطمث (قاعدگیهای دردناک) و رفع سیلان منی است.

عصاره روان سنبله‌های بید (شاتونها) را در رفع بیخوابیهای ناشی از ضعف اعصاب، اشکال وقوع قاعدگی که غالباً با درد همراه می‌باشد و همچنین رفع اختلالات عصبی مؤثر ذکر کرده‌اند. مصرف مقادیر کم پوست درختان بید، موجب تحریک اشتها و تقویت

اعمال دستگاه هضم می‌شود.

سالی ژنین ماده‌ای ضد عفونی کننده است و از اختصاصات درمانی آن این است که در معالجه روماتیسم، نقرس، گریپ و دیسانتری اثر قاطع نشان می‌دهد. سالیسین خاصیت اثر آرام کنندهٔ عصبی و تب‌بر دارد.

پوست درختان بید اثر دفع کرم نیز دارد و اطبای قدیم دیگر، برای مصرف روزانه ۵ گرم پوست درختان بید، اثر دفع کرم قائل بوده‌اند.

در استعمال خارج، جوشاندهٔ پوست درختان بید یا گرد پوست آنها جهت رفع غانقرایا و درمان زخمهای دیر علاج، به صورت حمامهای موضعی به کار می‌رفته است.

صور داروئی:

دم‌کرده یا جوشانده ۳۰ تا ۶۰ در هزار پوست به مقدار یک فنجان قبل از هر غذا، گرد پوست به مقدار ۸ تا ۱۰ گرم قبل از هر غذا مخلوط در بینزویت باشد. دمکردهٔ ۵۰ در هزار به مقدار یک لیوان کوچک محتوی ۷۵ سانتی‌متر مکعب قبل از غذاهای ظهر و شب، عصاره روان به مقدار ۵ تا ۱۰ گرم در روز، عصاره روان سنبله‌ای بید به مقدار ۱ تا ۲ قاشق قهوه خوری در شب هنگام خوابیدن. مقدار سالیسین ۱ تا ۴ گرم در روز و حتی بیشتر به صورت کاشه، حب یا مخلوط در یک پوسیون و شربت است.

محل رویش:

درخت بید در نواحی مختلف البرز، کرج، پشند در ارتفاعات ۲۱۰۰ متری، گچسر، دره لور در ۲۲۰۰ متری، نواحی شمالی ایران مانند لاهیجان، پل زغال در دره چالوس، بابل، آذربایجان، مغرب ایران، اشتران کوه، کوه پارِو، بین سقز و همدان، کرند، کوه رجب، کوه گهواره و غیره می‌روید.[1]

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۱۱۸ تا ۱۲۴.

* بیدخشت

تعریف:

بیدخشت یکی ازمنّهاست که از درخت بید بدست می آید و مشابه شیرخشت است، ولی فرقش در این است که شیرخشت از درختهای مخصوص گرفته می‌شود و بیدخشت از درخت بید.

مقدار خوراک آن ۲۴ گرم و در بیشتر مکانها هم یافت می‌شود. اصلاح کنندهٔ آن بادیان و گلاب و مشابهش ترنجبین است.

بیدخشت مادهٔ شیرینی است که هنگام گرمای تابستان از تنهٔ درخت بید تراوش می‌کند و به صورت قطره‌های بی‌رنگ و چسبیده دیده می‌شود.

دکتر صادق مقدم، رسالهٔ ختم تحصیلی خود را به فرانسه در موضوع مانها ایران نوشته و در مقدمهٔ کتاب، شرح مفصلی از قول دانشمندان، حکماء و اطبای قدیم نوشت و از خلاصهٔ کلماتش مفهوم می‌گردد:

مان همان (منّ) است که در قرآن نیز از آن یاد شده و عبارت است از ترشح سفید یا زردهٔ مادهٔ طبی که در اثر تغییرات جوّی و گرمی هوا بر روی برگ، تنه و شاخهٔ درختان و گیاهان پیدا می‌شود و گاهی روی برگ درخت بید می‌نشیند.

و باید یادآور شویم که پوست درخت بید به صورت جوشانده یا دم‌کرده به مقدار ۲۰ گرم در یک لیتر آب برای رفع تب نوبه و مالاریا بکار می‌رود.[۱]

در مجمع البحرین از مادر منّ آمده: **«المنّ شیء حلو کان یسقط من السماء علی شجرهم»**. «من چیز شیرینی بوده که از آسمان بر درختهای بنی‌اسرائیل نازل می‌شد».

روایت:

در قرآن شریف آمده: **«و انزلنا علیکم المن و السلوی»**[۲] «بر شما بنی اسرائیل من و سلوی را نازل کردیم».

۱ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۷۱.

۲ـ بقره: ۵۷.

خواص:

بیدخشت دارای خاصیت نرم کننده و کمی ملین است و اغلب به جای شیرخشت که کمیاب و گران است بکار می‌رود. بیدخشت دارای ساکارز، ملزتیوز و مواد لعابی بوده و برای لینت مزاج، نرم کردن سینه و شیرین کردن داروها بکار می‌رود.[۱]

ملین است، جلا می‌دهد، سینه را نرم و بلغم را خارج می‌کند، در تبهای تابستانی به طور ملین و مسهل معده می‌دهند، به کسانی که نمی‌توانند غذا بخورند بیدخشت را به طور فرنی می‌دهند، مالیدن آن به صورت، رنگ را صاف می‌کند، بید خشت مسهلی بی ضرر است.[۲]

پوست درخت بیدخشت به صورت جوشانده یا دمکرده به مقدار بیست گرم در یک لیتر آب برای رفع در د سینه بکار می‌رود.[۳]

محل رویش:

معمولا در ایران، در کنار جویبارها بید می‌کارند ولی همه آن بیدها بیدخشت نمی‌دهد. روستایی‌ها برای بدست آوردن بیدخشت با تیغه‌های فلزی که آغشته به آرد است شیره‌ای را که از تنه درخت بید جوشیده است، تراشیده و در کیسه‌ای که پر از آرد است می‌اندازند تا بهم نچسبد.

* بید ساده

تعریف:

فارسی: لیلی مجنون. عربی: خلاف، صفصاف. انگلیسی: wiccow. درخت معروف است و کنار نهرها روئیده می‌شود. رنگ سبز و سفید و ذائقه تلخ و تند دارد.

۱ـ فرهنگ خواص خوراکیها، ص ۵۱.

۲ـ المفردات، ص ۳۲۵.

۳ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۶۹.

مزاج:

سرد و خشک به درجه اول. مقدار خوراک آب برگ تازه از ۲۴ گرم تا ۶۰ گرم.

نیز برای hay fever که از علف بخش می‌شود استعمال می‌کردند که آن را تسکین می‌داد. از این خوراک ۱۰ گرم استعمال می‌کردند. کم کم این ماده از استعمال دور شده بود گفتند که این بر حرارت مریض فائده ندارد و لکن بعد از کشف فائده آن در مرض التهاب و سوزش آن به واسطه ringer و bury تجزیه شد که آن بر حرارت بچه‌های سالم از مرض اثر نمی‌کند. این دواء در خوراک زیاد آثار جانبی دارد مثل صدا در گوش، کری، ضعف عام، نبض سریع و ناتوان و حالت زحمت و رعشه در بدن.

پوست بید ماده salicin واکس، چربی، صمغ و تانن tanin دارد. جانسون در سال ۱۸۷۵ یک نوع شکر در آن نشان داد که شیرینی خفیف در آن است و گلوکوسائید به نام c20h20o8 benzohelicin کشف کرد[1] و در تمام امراض خفیفه آن را بطور طب محلی استعمال می‌کنند.

روغن بید از دو قسمت عرق بید و یک قسمت روغن کنجد جوشانده درست می‌کنند تا آب تبخیر شود و روغن بماند. آن در سرفه مفید است.

در قدیم الایام این درخت مورد بحث حکمای اروپا بوده و لکن در سال ۱۷۶۳ میلادی دوباره مورد بحث قرار گرفت، ام.استون m.stone یک اعلامیه چاپ کرده بود که salix alba در علاج تب اجامیه malaria و تب موسمی نوبتی مفید است. پوست درخت بید مشک بواسطه بسته جیمس وارد طب شد ونیز بر تقریر آن اطبای دیگر مستر وایت و مستر جی و لکی سن تأیید کردند.

برگ بید در دستور ادویه لندن ادنبرگ دوبلن از ادویه مستعمله رسماً مذکور بوده و آن را بدل خوبی از قباقنا گنگنه cinchona که در تب مالاریا خوب است می‌دانستند salicys caprea یکی از انواع بید است که ماده salicin و tannin دارد.

salicin که در سال ۱۸۲۵ کشف شد و در سال ۱۸۳۰ درست رائج شد به صورت

۱ـ فارماکوگرافیا، ج ۱۱، ص ۳۶۴ـ۳۶۸.

ضد التهاب و سوزش به آن امراض که امروز salisylic acid مستعمل است استعمال از riese شد و نیز برای تب نوبتی و مسکن و سرماخوردگی استعمال می‌شد. اسامی انگلیسی: salix caprea linn

از خانواده: salicineae

فرانسوی: marceav marsault

اسم قدیم یونانی مثل اسم سنسکریت vitika و اسم قدیم آلمانی wida و اسم قدیمی انگلیسی with یا withy. هرودوتس herodotus آن را ذکر کرده است. نیز theophratus دونوع آن را ذکر کرده است. دیسقوریدوس آن را astrigent قبض و جمع کننده بیان کرده است و استعمال پوست، برگ، تخم و عصاره آن را مجداً ذکر کرده است پلینی جای روئیدن آن و فوائد را ذکر کرده است. اطبای جدید آن را سرد کننده گفته‌اند. آنها گفته‌اند استعمال آن در زنها عقیم واقع می‌کند. عصاره قوی آن را حکمای یونان و روم به نقل fee یک نوع منا گفته‌اند. ابن سینا و دیسقوریدوس در فوائد آن هم خیال هستند ولکن ابن سینا استعمال گل آن را که salitcarrea باشد به نام بهرامج behramet جدا نوشته است. بهرامج کلمه عربی است که از کلمه فارسی بهرام behrameh منقلب شده است. اطبای مسلمین عصاره و صمغ این درخت را بیان کرده‌اند. حاجی زین می‌گوید که عصاره آن از برگ خارج می‌شود که m.raby آن را به نام بید انگبین نوشته است که آن را در انگلیسی willow honey عسل بید می‌نامند و گفته‌اند که این عصاره از برگ و شاخهای تازه آن استخراج می‌شود که آن شیرین است.

در ایران salix capreh به نام بید بلخی معروف است و گل آن به نام بید مشک پوست آن هنوز در ایران به صورت تب‌بر معروف است.

ایچی سن انواع درخت بید را که باغی یا بیابانی هستند مرقوم کرده است:

1_saliy pycnostachya anders

2_saliy acmophylla boiss

3_saliy babylonica linn

4_saliy daviesii boiss

5_saliy alba linn

6_saliy songarica anders

7_saliy caprea linn

در چین و ایران این درخت را علامت حیات ابدی می‌شناسند.

در چین salix babylonich linn در قبرستان کاشته می‌شود و در هند این رسم را از مغولها یاد گرفتند. رومانیها آن را فدیه نام می‌کردند، ایرانیهای ساکن هند گل بید مشک ماء الخلاف saliy caprea را معرفی کردند و گل و عرق را در هند، اشخاص برگزیده و زردشتیها استعمال می‌کنند و در عقیده آنها، آن مقوی دماغ و قلب است.

عربی: خلاف بلخی، رنف، بلخته. در شام آن را شاه بید. در روم: بهرامج. در فارسی: مشک بید، گربه بید.[۱]

انگلیسی: musk willow

لاتینی: muskus willig

خواص:

مسکن حرارت، مفرح و مقوی قلب و طبیعت را لطیف می‌کند. مقوی دل و دماغ، در تب محرقه نافع است، در سل و دق نیز فائده می‌کند، رفع عطش می‌کند، تا حد از ۱۲۰ گرم تا ۱۴۴ گرم امکان استعمال کردن است.

درخت بیابانی است و گل آن سرد و تر است برگ سرد و خشک و میوه: سرد و تر، مصلح آن عرق گلاب، بدل: نیلوفر و ریباس، نفع خاص: در امراض حاره مفید است برای امراض مقعد مضر است

ملطف است، دماغ و دل را قوت می‌دهد، سدهای جگر را باز می‌کند، عطش، خفقان، دردسر، ضعف معده، امعای محرقه صفرایی، و نیز امراض حاره را مفید است،

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۵۲.

عرق شکوفه از جرم لطیف تر، برگ آن قابض، عصاره آن مسهل صفرا، سودا و بلغم، مدر است. در صرع و لرزه مفید است. یرقان و ورم طحال را مفید می‌باشد، در گوش چکاندن آن درد گوش و سنگینی گوش را مفید است، عرق آن برای حمیات حاره و خفقان، خاکستر آن بندآورندهٔ نزف خون است.[1]

* بید مشک

تعریف:

درختی است از گونهٔ بید، دارای شکوفه‌های معطر که عرق آن مفرح است، شاه بید، بهرامه، مشک بید، بید طبری.[2]

بیدمشک را به فارسی به طورکلی بیدمشک و گل بیدک گویند. درختچه‌ای است دوپایه زینتی و گاهی به صورت درخت ولی به هر حال بلندی آن متوسط و از ۸ متر تجاوز نمی‌کند. زیر پوست و روی چوب این درخت برجستگیهای تیزی وجود دارد. برگهای آن در پایه‌های نرم و پایه‌های ماده متفاوت است. روی برگ سبز تیره و پشت آن کرکدار و روشن می‌باشد. برگهای درختان ماده معمولا بیضی شکل و پهن‌تر از برگهای درختان نر است.

بید مشک در فارسی: گربه بید. عربی: خلاف بید. انگلیسی: sallow درخت معروف است. مشابه درخت بید است، لکن قدری کوچک، گل آن نیز مانند بید ساده است و لکن خوشبوی آن زیاد است. گل آن دراز و مانند دم گربه نرم است.

پوست آن پلنگون مایل به سیاهی یا مایل به زردی است. اصل آن از ایران است. زرتشتیها از ایران در هند وارد کردند در برگ آن ماده سپلی سین و لی‌نین است، رنگ گل سبز خفیف، ذائقه تند، مزاج سرد وتر در درجه اول مقدار خوراک عصاره تازه از ۲۴ گرم تا ۶۰ گرم، عرق از ۶۰ گرم تا ۱۲۰ گرم.

۱ـ کتاب بستان المفردات، ص ۸۰ ـ ۱۴۵.

۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۶۲۲.

خواص:

خلاف البلخی: رنگ زرد وسفید، ذائقه تلخ، درخت مشابه بید است مزاج سرد وتر، برای مزاج سرد ضرر دارد مصلح آن عرق گلاب بدل آن عرق بید ساده مقوی دل و دماغ است. عرق آن ۶۰ گرم داده می‌شود.

شریان دماغی را باز می‌کند، ملطف است، مقوی دل و دماغ است مسکن دردسر است، طبیعت را نرم می‌کند احشا را قوت داده مقوی باه است بوی گل آن دماغ را قوت می‌دهد، غرغره آن درد لوزه‌های گلو را کاهش می‌دهد، عرق آن از گلاب قوی‌تر است.[۱]

عرق بید مشک ملین مقوی قلب و معده و باعث افزانیدن قوه باه است، اگر بجای نوشابه‌های غیر الکلی مصرف شربت‌های ملی و گوارای خودمان مانند شربت بیدمشک، شربت به لیموترش و آلبالو رواج پیدا می‌کرد هم پول این مملکت در جیب خودمان می‌رفت و هم ما به داروهای گرانقیمت و غالباً زیان آور خارجی محتاج نمی‌شدیم.[۲]

جالینوس حکیم یونانی بید مشک را سرد وتر دانسته است بعضی در اول گرم مایل به خشکی بیان نموده‌اند در روی قوای دماغی مفید دانسته‌اند و مقوی قلب و مغز (مخ) و مسکن سردرد که از بخار و مواد حاره باشد ملین طبع و عرق آور در جمیع افعال قویتر از عرق بید و گلاب می‌باشد و مقوی معده و احشاء است و قدر شربتش مثل بید است.

بید مشک از نظر دکتر غیاث الدین جزایری متخصص و غذا شناس ایران: عطر گل بید مشک دماغ را باز می‌کند و مقوی قلب و مغز بوده و مسکن سردرد می‌باشد. جوشانده میوه آن شکم را نرم می‌کند که از عرق آن استفاده نمایند از عرق بید قوی‌تر است شهوت را تقویت می‌کند و باد شکن معده است. غرغره جوشانده برگ آن جهت انداختن زالویی که در گلو چسبیده باشد مؤثر است. جوشانده برگ و شکوفه بید مشک مانع غثیان خون است.[۳]

۱ـ بستان المفردات، ص ۸۰.　　۲ـ خواص میوه‌ها و خوراکیها، ص ۸۴، مهرداد مهرین.
۳ـ مجموعه طب سنتی و گیاهی، ص ۴۷، اسماعیل اژدری.

بید مشک این پیش قراول عطر پراکنان بهاری به صورت عرق یا اسانس مورد استفادهٔ انسان قرار می‌گیرد.

اسانس مخصوص بید مشک محرک اعصاب، قلب و تونوس عضلات است از طرفی فعالیت سالم قلب به فعالیت غدد بدن نظیر غده‌های ترشحی گوارشی و غدد فوق کلیوی وغدد تستی کول کمک می‌کند از سوی دیگر فعالیت شیمیایی غده‌های بدن در برابر اسانسهای خاصی افزایش می‌یابد این خاصیت محرک بودن و اثر درمانی عرق و اسانس بید مشک از روزگاران کهن شناخته شده بوده است و امروزه نیز از عرق واسانس بید مشک در موارد متعددی چون دوران نقاهت ضعف و ناتوانی جنسی فقدان ترشح دستگاه گوارش و سوء هاضمه به عنوان یک داروی مؤثر ولی بی‌ضرر استفاده به عمل می آید.[1]

محلل، مقوی قلب، ملطف و مسکن حرارت و مقوی دل و دماغ است. سدهای جگر را باز می‌کند و عطش، قی، تب محرقه، خفقان را دور می‌کند و عرق آن استعمال می‌شود. گرمای سر را دور می‌کند. پوست آن حمی، درد مفاصل، نزله وبایی را دور می‌کند. در زمان قدیم پوست بید مشک عوض پوست گنه گنه cinchona برای دور کردن تب استعمال می‌شد.[2]

نسخه‌هایی که در آن بیدمشک استفاده شده است:

۱ـ نسخه روح الارواح

۲ـ عرق ماءالجبن

۳ـ عرق بید مشک (از گل بیدمشک تهیه می‌شود)

۴ـ سفوف فضه

۵ـ روح بیدمشک

۱ـ فرهنگ خوردنی‌ها، ص ۲۹۴، پروفسور محمد حسین حاجبی.

۲ـ المفردات، ص ۱۴۵.

نسخه‌های فوق به ترتیب شماره دارای خواص زیر می‌باشند:

۱ـ قوت غریزی را زیاد می‌کند، مقوی و فرح بخش است، قوت باه را زیاد می‌کند، دل، جگر، دماغ، ذهن و حافظه را قوت می‌دهد.

۲ـ خون را صاف می‌کند، گرمی را تسکین می‌دهد و مفرح است.

۳ـ دل و دماغ را قوت می‌دهد و مفرح است.

۴ـ دل را قوت داده، مفرح است و اختلاج و ضربان قلب را مفید می‌باشد.

۵ـ دل و دماغ را قوت می‌دهد، مفرح است و دردسر، عطش و اختلاج قلب را از بین می‌برد.[۱]

* بیض

تعریف:

منظور از آن تخم مرغ خانگی است که به فارسی: تخم مرغ و خایه ماکیان، به عربی: بیض الدجاج، به انگلیسی: اگ و به هندی: مرغی کااندا می‌گویند. ماهیت معلوم است و بهترین آن بزرگ و سنگین آن است که در همان روز گذاشته شده باشد، زیرا که حرارت هوا فاسد کنندهٔ آن است بخصوص هوای گرم که رطوبت داخل تخم به سرعت فساد می‌پذیرد و بخصوص حرارت بهاری که در آن هنگام رطوبات جابجا می‌شوند.

می‌گویند طریقه حفاظت آن از فساد هوا در نمک نگهداشتن است. مواد داخل تخم به نسبت حیوان تخم‌گذار به منزلهٔ منی و خون حیض در حیوان بچه‌زاست.

۱ـ همدرد، ص ۱۲۹-۱۵۹-۱۹۶-۲۳۸.

حرف

پ

* پاخر، حشیشةالسعال

تعریف:

دکتر علی زرگری این گیاه را به نام tussilago farfara از تیره کاسنی نوشته است و در مورد کاسنی روایت وارد شده است.

پاخر گیاهی tussilage(فر.),pas dane,tussilagofarfar(u) از تیرهٔ مرکبان (فر.)composees جزو دستهٔ آفتابیها (فر.)radiees که با دوام است. ریشه‌اش ستبر و گوشتدار و مایل به قهوه‌ای و به ضخامت یک انگشت است.

این گیاه در نواحی سرد و معتدل می‌روید. گلهای این گیاه قبل از شکفته شدن برای مصارف دارویی بوسیله زارعان جمع آوری می‌شود. این گیاه در اغلب صحاری و کوهستانهای ایران می‌روید و من جمله در شمیران فراوان دیده می‌شود. سعال حشیشةالسعال، دوسة الحمار.

حشیشه السعال را در فارسی: خواجا. در هندی: اروسه، بانه، واشه، بونیا. در افغانی: بایکتر. در سانسکریت: باسک، باسا رام روپک، ورش، باجی وغیره. در مصر: حنا

الفزاله. در انگلیسی: adthatoda. در لاتینی: adhatoda vasich می‌گویند.

اکثراً در بیابانها، جنگلها گورستانها و گودیها روئیده می‌شود. بوته آن از یک تا دو متر بلند می‌شود. شاخه‌ها گره‌دار و سخت می‌باشد. گل آن اکثر سفید مانند گل کنجدی می‌باشد.

میوه آن تیز مانند کنجد است گل بعضی از آن سرخ، زرد و نیلگون است. آتش آن زیاد تند و ذغال آن یک جز از باروت اسلحه سازی می‌باشد.[۱]

در کتاب پزشکی نامه نامهای این گیاه را فنجیون و فنجریون و پادان و رجل‌الحمار و پای خر نوشته است.[۲]

علف سرفه، فرفره، حشیشةالسعال: میوهٔ گیاه مذکور فندقی بوده و از مشخصات آن این است که یک دسته تار ظریف آنها را در بر می‌گیرد.

توسیلاژ tussilago farfara که در کتب علمی به نام پای خر نامیده شده گیاهی از تیره کاسنی compositae است. کاپیتول‌های ناشکفته و برگ آن مصارف دارویی دارد کاپیتول‌های این گیاه اثر خلط آور و نرم کننده دارد. از این جهت به منظور رفع سرفه، گریپ و بیماریهای مختلف سینه مصرف می‌شود ضماد حاصل از له شده برگ جهت سرباز کردن دمل به کار می‌رود.

خشک کردن کاپیتول‌ها باید سریعاً در سایه یا در صورت امکان در اتو انجام گیرد. برگها را می‌توان تحت اثر گرمای خورشید خشک نمود.[۳]

ترکیبات شیمیایی:

گلهای علف سرفه دارای ماده تائن tanin ولعاب وبرگها دارای ۱۸٪ خاکستر می‌باشد. نیز دارای املاح: سدیم، پتاسیم، منیزییم، فسفر، گوگرد و سیلیس میباشد.

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۳.

۲ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۹۵.

۳ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۷۱۱.

خواص:

پاخر یا پای‌خر در بیماریهای تنگ نفس سرفه، برونشیت، ورم حنجره و بیماریهای کلیه و مثانه مفید است.[۱] خاصیت ضد التهابی ملایمی دارد خاصیت ضد اسپاسم دارد و برای التیام زخم‌ها مصرف می‌شود.[۲]

در بیماری سینه، رفع یرقان، برای تسکین سرفه، بیماریهای دستگاه صفرا و رفع یرقان و نرم کردن سینه.[۳] در مورد سرفه‌های خشک، دمل سینه، جوشانده آن برای درمان بیماریهای پوستی ضد زکام به کار می‌رود.[۴]

پای خر یا توسیلاژ: از تیرهٔ کاسنی معالج گریپ و لارنژیت، برگ گیاه را در کاغذ پیچیده مثل سیگار بکشند یا به صورت دم کرده مصرف کنند در درمان باد سرخ و زونا ۱۰۰ گرم برگ خشک یا ریشهٔ گیاه را در یک لیتر آب بجوشانند و در موضع بمالند یا با کمی عسل مخلوط کرده ضماد نمایند.

پاخر جهت سرفه کهنه و تنگی نفس و زخم سینه و تحلیل باد مفید است و بخور و استنشاق دود آن نیز همین اثر را دارد. ضمادش التیام دهندهٔ زخمها و حمول آن با عسل مخرج جنین زنده و مرده است.[۵]

دمکردهٔ گلهای تازه یا خشک آن به مقدار ۲۰ تا چهل گرم در یک لیتر آب در مورد برونشیت شدید، زکام، نزله، گریپ تجویز می‌شود. اشخاصی که مبتلا به آسم هستند باید برگهای خشک این گیاه را به شکل سیگار دود کنند و مطمئن باشند همانطوریکه دیسقوریدوس یونانی اطمینان داده است بیماری آنها معالجه و درمان خواهد شد.

ضماد برگ و ریشه با عسل جهت مداوای باد سرخ و گشودن دهانهٔ دمل و التیام زخمها به کار می‌رود.[۶]

۱ـ خواص میوه‌ها و خوراکیها، ص ۸۶.

۲ـ گیاهان دارویی، پروفسور هانس فلوک، ص ۱۶۵.

۳ـ معارف گیاهی، ج ۶، ص ۲۷۲.

۴ـ نسخه‌های تندرستی از طب طبیعی، ص ۱۸۶.

۵ـ محیط اعظم، ج ۳، ص ۲۷۱؛ تحفه حکیم، ص ۱۹۸؛ قرابادین کبیر، ص ۳۱۶.

۶ـ زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۱۳۰.

* پادزهر

تعریف:

جابربن حیان در رسالهٔ خود از پادزهر اسم آورده است. پادزهر دارای دو نوع می‌باشد: ۱ـ پادزهر معدنی:mineral bezoar ۲ـ پادزهر حیوانی gall bladder می‌باشد.

پادزهر نافع بیماریهای: انواع مسمومیت اعم از گزیدگی حیوانات یا خوراک مواد سمی، استفراغ، خفقان، وحشت، غم و اندوه، تنگی نفس، مالیخولیا، عطش، ورم، کوفتگی و سوزاک می‌باشد.

مقدار خوراک آن ۱ گرم می‌باشد. پادزهر معدنی از معادن و پادزهر حیوانی از زهرهٔ بُز و دیگر حیوانات به دست می‌آید.

نهادن پادزهر معدنی به رنگ سبز، زهر را از محل گزیدگی بیرون می‌کشد و مالیدن نوع سفید آن بر محل کوفتگی، نافع آن می‌باشد. خوراک نوع قرمز تیرهٔ آن به مقدار ۴ نخود، همراه با ۲ عدد مرغ نافع سوزاک می‌باشد.

بغل تخم مرغ را شکافته ۲ نخود گرد پادزهر را در آن ریخته سپس تخم مرغ را در آتش نهاده تا نیم بند شود.

مالیدن نوع زرد رنگ آن همراه با آبلیمو آبغوره نافع خشکی پوست بدن ناشی از حساسیت می‌باشد.[۱]

پادزهر، اسم فارسی تریاق است و هر چه رفع سم کند و ممنوع نباشد، مخصوص به این اسم است.[۲]

پادزهر سنگی است سبک و به رنگهای مختلف و بهترین آن پادزهر خطائی است که از کوهستان خطا می‌آید و طرز شناخت آن این است که اگر کمی از آن پادزهر خورده شود و بعدش یک چیز تلخ میل شود تلخی آن چیز معلوم نمی‌شود. رنگش سفید مایل

۱- حکیم اسفندیاری.　　۲- تحفه، ص ۵.

به زرد و سفید مایل به سبز است.

پاد زهر اسم فارسی است و از جنس تریاق می‌باشد و معـ... عسال السم است و مراد از آن چیزی است که در مقابل سموم مقاومت نـماید مـثل تـریاق آن را بـه عـربی حجرالسم و فادزهر گویند و آن اسم هر چیز است که شرب (نوشیدن) و آویزان کردن آن حفظ روح از نقص و دفع یا مقاومت در مقابل ضرر سم نماید. می‌گویند که آن اسم عام است و هر چیزی که به وسیلهٔ آن مداوای سموم می‌نمایند و گاهی از مطلق آن منظور تریاق باشد و گاهی میان هردو لفظ فرق می‌کنند.

چنانچه اصطلاح بعضی اطباست که اطلاق تریاق بر دوای مرکب که کار آن دفع سم است می‌نمایدْ و پادزهر اسم دو دوای تریاقی است که یکـی از آن مـعدنی و دیگـری حیوانی می‌باشد.

پادزهر معدنی: آن را حجرالسم و به فارسی: پادزهر کانی و زهر مهری نامند. و آن سنگی معدنی است به رنگهای مختلف و معادن آن ممالک خطای کوهستان چین، تبت، قندهار، کرمانشاه، خراسان، کرمان، توران و خـلیص کـه از نـواحـی مـدینهٔ طیبه است می‌باشد و بهترین آن خطایی است. افلاطون در کتاب جامع الخواص آورده که آن سم را جذب می‌کند و شرائین (سرخرگها) و سایر عروق بدن را از سم پاک می‌سازد و خونْ را از مسمومیت هر سم کشنده‌ای که باشد می‌گرداند، اگر پیش از پراکنده شدن سم در بدن خواه آن سم مشروب خورده شده حیوانی گزیده باشد اگر آن را بسایند و جای گزیدگی جانور سمی بپاشند سم را با ترشح دفع می‌نماید و اگر بخورند سـم را جـذب و دفـع می‌کند. احمد بن یوسف گوید: سنگ پادزهر نافع سم عقرب است و آن را در انگشتر طلا نصب می‌کنند.

خواص:

سرد و خشک در درجه دوم و مقدار خوراک گردش: یک گرم است.

قابض، مفرح و تریاق سموم است نیز نافع خفقان طپش و ضعف قلب می‌باشد، در

امراض وبائیه مثل طاعون و هیضه، قی و اسهال بسیار استعمال می‌کنند. با تمام مزاجها می‌سازد و بیشتر زهرها را می‌کشد. نوع حیوانی را سائیده در آب مخلوط نموده و بخورند یا بر محل گزیدگی عقرب بمالند نافع است پادزهر، دافع عطش و مالیدنش با آب گشنیز محلل اورام است.

مزاج پادزهر: معتدل مایل به حرارت و بدون ضرر است.

مقوی روح وبدن است و در مرض استفراغ و هیضه، ضعف حفقان، وحشت، غم، تنگی نفس و مالیخولیا، این را با عرق گلاب و بیدمشک سائیده و می‌خورند پادزهر برای دفع سم گیاه بیش، بهترین تریاق است.[۱]

همدرد در نسخهای مقوی و علاج مرض اعصاب پادزهر را با داروهای دیگر بطور معجون زیاد استفاده کرده است.

محل پیدایش: کوهستان خطای کشمیر، تبت، خراسان و هند است.

مشابهش: مخلوط کردهٔ زبرجد و زمرد است.

* پادزهر حیوانی

تعریف:

آن سنگی است که در شیردان، روده یا زهرهٔ بعضی حیوانات مانند بز کوهی، گاو کوهی، بوزینه و خار پشت یافت می‌شود و بهترین نوع آن مال بزکوهی است که در کوهسار شبانکاره فارس می‌باشد گیلانی می‌نویسد: بهترین نوع پادزهر آن است که چون با شیر بر سنگ بسایند به رنگ سرخ مایل به سیاه شود.

مزاج آن گرم و خشک موافق تمام مزاجها و دافع اکثر سموم گرم و سرد حیوانی، نباتی و معدنی است[۲].

۱ـ بستان المفردات، ص ۱۶۲.

۲ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۴۷؛ تحفه حکیم، ص ۴۲؛ قرابادین کبیر، ص ۱۰۳.

توضیح: تریاق که نوعی پادزهر است جداگانه نوشته شده است.

تریاق: ماده‌ای را گویند که اثر سم را از بدن دور کند.

پادزهر معدنی: عربی: حجرالسم. فارسی: پادزهرکانی، زهرمره.

پادزهر حیوانی: یک سنگ است که از اکثر حیوانات مانند بزکوهی و گاو کوهی به دست می‌آورند[1].

تریاق: انگلیسی:antidote داروئی که نافع سموم می‌باشد.

پادزهر مکانیکی: mechanicil antidote به صورت مکانیکی سم را از بدن خارج می‌کنند.[2]

پادزهر معدنی: سنگی است که برای دفع سم بکار می‌رود.

پادزهر حیوانی: سنگی است که در شکنبهٔ بز کوهی پیدا می‌شود گاو زهره، گاوسنگ هم گویند.[3]

جابر بن حیان در رسالهٔ خود از پادزهر اسم آورده است.

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۵۵.

۲ـ لسان العرب، ص ۹۰.

۳ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۶۴۸.

* پامچال

تعریف:

پامچال گیاهی است که در بهار سبز می‌شود. برگهای آن کرک‌دار پرچین بیضی شکل طعم آن تلخ و قابض است هر کجا که علف می‌روید آن سبز می‌شود. گلهای آن در ماه اردیبهشت تا تیرماه ظاهر می‌شود.

پامچال گیاهی است که هر سال بدون آن که بکارند از همان ریشهٔ اولی سبز می‌شود.

پامچال گیاهی است primula acaulis (u),p.rulgasis(u) سردستهٔ گیاهان تیره پامچال (فر.)primulacees گیاهی است کوچک و علفی، برگهایش نسبتاً پهن و در سطح زمین گسترده می‌شود و از وسط برگهای مسطح آن ساقه‌هایی که منحصراً به گل ختم می‌شود خارج می‌گردد.[1]

پامچال را به عربی زهرالربیع می‌گویند گلهای پامچال از ماه اردیبهشت تا تیر ظاهر می‌شود.

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۶۸۱.

انگلیسی: peters wort,cowslip

فرانسه: brayette,primevere officinale,primevere

آلمانی: petersblum,schlusselprimel

ایتالیایی: erba di san paolo,primavera

عربی: زهر الربیع العطری

گیاهی است علفی که به حالت خود رو در چمنزارهای برخی نواحی اروپا و شمال افریقا می‌روید ولی در ایران نمی‌روید، به علت زیبایی گلها در نواحی مختلف پرورش می‌یابد.

قسمت مورد استفاده این گیاه ریشهٔ آن است. برگ و گلهای آن نیز به علت دارا بودن خواص درمانی مشابه ریشه کم و بیش مورد استفاده قرار می‌گیرد.

از گونه‌های مفید دیگر این گیاهان به شرح مختصر انواع دیگر غیر موجود در ایران اکتفا می‌شود.

p.elatior hill در نواحی مختلف اروپا و آسیای غربی می‌روید. ضد تشنج است.

p.auricula l در نواحی کوهستانی اروپا می‌روید. خصوصیات درمانی کم و بیش مانند: گیاه قبلی است.

از بین انواع سمی این گیاهان گونه‌های زیر را که هیچیک از آنها در ایران نمی‌رویند نام می‌بریم:

در تبت می‌روید primula obconica hance

منشأ اولیه آن در چین بوده است p.sinensis lindl

در ژاپن وجود دارد p.sieboldi morren

در هیمالیا می‌روید.[۱] p.mollis nutt

ریشه‌های پامچال را در هر فصلی می‌توانید از زمین در آورید و مصرف کنید و شما باید گلها را در کوره‌ای که حرارت معتدل دارد یا در جائی که گرم و بی‌رطوبت است

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۶۰.

خشک کنید.

تاریخ پامچال در طب: پامچال به زبان لاتین کلمه‌ای است که اگر آن را **تحت اللفظی** ترجمه کنید به معنی اولین گل بهاری است. پامچال یکی از گیاهان نادری است که قدیمی‌ها آن را نشناخته‌اند و درکتابهای خود ذکری از آن نکرده‌اند ولی کتابهایی که در قرون وسطی نوشته شده است خواص طبی این گیاه را در بر دارد از جمله خانم کشیش سنت هیله گراد از کسانی است که در قرن هفتم میلادی خواص طبی آن را کشف کرد و آن را در درمان مالیخولیا، فلج و سکته ناقص نسخه می‌داد بعد از او تابرنائمرنتاس که در سال ۱۸۹۰ از این جهان درگذشت پامچال را برای درمان عفونت‌های گوناگون مربوط به دستگاه تنفسی و بخصوص در مورد سینه پهلو و برونشیت حاد تجویز می‌کرد.

پامچال طبی دارای مادهٔ صابونی به نام (ساپونین) و اسید سالیسیلیک می‌باشد. همچنین حامل بسیاری از املاح معدنی و یک ماده معطر ترکیبی است که شبیه به کافور می‌باشد.

گل پامچال طبی، کمتر از ریشهٔ آن دارای سالیسیل و ساپونین است.

پامچال در چمن‌ها، بیشه‌ها، طول جاده‌ها و جاهایی که علف می‌روید سبز می‌شود. برگهای آن کرک‌دار، پرچین، بیضی شکل و سبز خاکستری است. گلهای آن دراز و افتاده و زرد رنگ است.

ترکیبات شیمیایی:

اعضای زیر زمینی این گیاه دارای دوهتروزید یکی به نام پریمه ورروزید primeveroside یا پریمه ورین primeverine و دیگری پریمولاورروزید primulaveroside است vischmiac,mascre,goris.

خواص:

در طب به عنوان کرم کش مصرف می‌گردد و ریشهٔ پامچال را به صورت جوشانده برای رفع کرم مصرف می‌کنند.[1]

۱ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۷۶.

برای معالجهٔ ورم کوفتگی که در اثر ضربه‌ای به بدن وارد می‌شود وخون در آنجا سیاه شده و می‌میرد کمپرس جوشاندهٔ ریشهٔ پامچال را به کار می‌برند.

پامچال داروی مؤثری برای برونشیت، سینه پهلو، سرفه‌های مزمن، سیاه سرفه و زکامهای مغزی است و برای کسی که مبتلا به گریپ شده باشد، مفید می‌باشد. مقدار مصرف: گلهای آن ۲۰ تا ۳۰ گرم در یک لیتر آب دمکرده میل کنند.[۱]

در میان کردها آن را برای دفع کرم و سرماخوردگی و زکام، سردرد، سیاه سرفه، کوفتگی و تب به مصرف می‌رسانند.[۲]

این گیاه در طب به عنوان ضد تشنج استعمال می‌شود و در بیماریهای عصبی، هیستری، رقص سن گی و تشنجات اطفال مصرف می‌گردد ریشهٔ آن را به صورت جوشانده برای دفع کرم مصرف می‌کنند. دمکرده گل پامچال مقوی است و تب را می‌برد وکسانی که مبتلا به سردردهای شدید نیمه سر(میگرن) و دل بهم خوردگی شده‌اند اگر از آن مصرف نمایند بزودی شفا می‌یابند. جوشاندهٔ گرد ریشهٔ این گیاه را برای معالجهٔ برونشیت، سیاه سرفه و حتی سینه پهلو و همچنین امراض مربوط به مجاری ادرار مصرف می‌نمایند.[۳]

پامچال در تشنجات اطفال مقدار مصرف آن ۲۵ تا ۳۰ گرم در یک لیتر آب ده دقیقه جوشانده شود.[۴]

گرد ریشه پامچال را به مقدار بالا در سیاه سرفه وحتی سینه پهلو و امراض مجاری ادرار مصرف می‌نمایند برای معالجه ورم کوفتگی که در اثر ضربه‌ای به بدن وارد شود و خون در آنجا مرده و سیاه شده باشد کمپرس جوشانده ریشه پامچال را بکار می‌برند در این مورد صد گرم ریشه تازه پامچال را در یک لیتر آب آنقدر جوشانده تا مقدار آن به هفت لیتر تقلیل پیدا کند وبعد پارچه را در آن خیس کرده روی ورم می‌گذارند.[۵]

دکتر شومل dr.chomel آن را در انواع امراض تشنّجی تجویز می‌کند وعقیده دارد که

۱ـ همان، ص ۷۷. ۲ـ طب سنتی در میان کردان، ص ۵۵.
۳ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۷۶ـ۷۷. ۴ـ همان، ص ۷۴.
۵ـ مجموعه طب سنتی و گیاهی، ص ۷۶ـ۷۷.

به خوبی آن امراض را معالجه می‌کند.

ریشه این گیاه به طور ملایم اثر ضد تشنج آرام کننده، مدر، معرق، ملین و به طور محسوس اثر خلط آور و رفع سرفه دارد و از آن می‌توان در برونشیت‌ها، ذات الریه، سیاه سرفه وبیماریهای دیگر مجاری تنفسی، استفاده به عمل آورد. با مصرف آن ترشحات بزاق و برونش‌ها افزایش یافته دفع اخلاط تسهیل می‌گردد.

k.kahnt در سال ۱۹۰۶ برای ریشه این گیاه اثر خواب آور و آرام کنندهٔ درد ذکر نموده است.

محقق w.bohn در سال ۱۹۲۷ در باره این گیاه چنین اظهار داشته که می‌توان از آن برای تسکین سردردهای یکطرفه، سردردهای منشأ عصبی و رفع دردهای نقرس و روماتیسم مفصلی استفاده به عمل آورد.

dr.h.leclerc آن را در رفع ناراحتی‌های ناشی از ضرب خوردگی و کوبیدگی اعضاء در استعمال خارجی توصیه نموده است.در استعمال خارجی گرد ریزوم خشک آن می‌تواند به عنوان عطسه آور مصرف شود.

در طب عوام از این گیاه برای درمان بیماریهای کلیه، مثانه و رفع عوارض بعدی سرماخوردگی، سرگیجه، لرزش اعضاء، طپش قلب، داءالرقص، فلج و اسهال مزمن استفاده به عمل می‌آید.

صور داروئی: جوشانده ۲۰ تا ۳۰گرم ریشه در یک لیتر آب به مقدار ۳ فنجان در روز به عنوان مدر، جوشانده ۳۰ تا ۵۰ در هزار گل یا برگ گیاه در یک لیتر آب به مقدار ۳ فنجان در روز بین هر دو غذا به عنوان آرام کننده درد، جوشانده ۶۰ تا ۱۰۰ در هزار ریشه در یک لیتر آب برای تهیه لوسیون‌ها در استعمال خارجی.

شما باید گل و ساقه و ریشهٔ پامچال را در معالجهٔ برونشیت، سیاه سرفه، نقرس و گریپ، بی‌خوابی، میگرن و همچنین سنگ کلیه، روماتیسم مفصلی و تشنج مصرف کنید.

به عنوان استعمال خارجی آن را در مورد معالجه جمع شدن خون در زیر پوست و

همچنین ضربهٔ کوفتگی مصرف خواهید کرد.[۱]

گلهای پامچال داروئی موثر برای برنشیت، سرفه‌های مزمن و زکامهای مغزی است. گریپ و تب را می‌برد و برای سردرد نیمه سر«میگرن» و دل به هم خوردگی نافع است.

* پای گرگ

تعریف:

lycopodium clavatum l.

herbe aux massues,patte de loup

فرانسه: lycopode officinal,lycopode

آلمانی: ly copodio,kolben baorapp baerlap

انگلیسی: stag_horn_moss,clubmoss

ایتالیایی: musco terrestre,licopodio

عربی: مسکنه، رجل الذئب، کبریت نباتی. فارسی: پای گرگ.

گیاهی پایا و دارای ساقه طویل، به دو صورت خزنده و راست به رنگ سبز روشن است. قسمت مورد استفادهٔ این گیاه هاگهای آن است که پس از پاره شدن جدار نازک هاگدانها از درون آنها خارج می‌شوند بعلاوه ساقه عاری از سنبله‌های هاگزا نیز به مصارف درمانی می‌رسد.

داروی ضد سیفلیس، برای معالجهٔ روماتیسم تجویز می‌شود. برای معالجه بی‌نظمی در عادت ماهانه، برای کاهش مقدار اوره خون اثر مفید دارد. برای فلج، سستی اعضاء، تنگی نفس، سرفه کهنه، درد مفاصل، نقرس، سیاتیک، ورمها و جذام و بیماری آتشک و شانکر خفیف نافع است برای مزمن تسکین دردهای تحلیل آور و ورمها مفید است.[۲]

این گیاه در جنگلها و نواحی مساعد غالب نقاط اروپا، آسیا، آمریکای شمالی و

۱ـ نسخه‌های تندرستی از طب طبیعی، ص ۱۹۰-۱۹۱.

۲ـ معارف گیاهی، ج ۵، ص ۶۵.

آفریقای جنوبی می‌روید و به نظر می‌رسد که در ایران نیز وجود داشته باشد. برای به دست آوردن «گرد لیکوپود» که در واقع هاگهای گیاه است، باید سنبله‌های هاگزای را کمی قبل از رسیدن کامل، چید و آنها را بر روی پارچه‌ای تکان داد. سپس هاگهای خارج شده را جمع‌آوری نمود.

بیشتر در نواحی کوهستانی، بر روی تخته سنگها و در جنگلها یافت می‌شود. این لیکوپود، سمی است و اثر تحریک کننده دارد از این جهت کمتر در مصارف داخلی به کار می‌رود زیرا اثر قی آور شدید و مسهلی قوی دارد. دارویی است قاعده‌آور و دفع کننده کرم ولی خطرناک می‌باشد.

در آمریکا به عنوان مسهل و سقط کننده جنین مورد استفاده قرار می‌گیرد. دارای آلکالوئیدی به نام پیلی ژانین با اثر بسیار سمی است و مقدار ۰/۱ تا ۰/۲ گرم آن در سگ، عارضه‌ای نظیر فلج ماهیچه قلب ایجاد می‌کند که موجب مرگ جانور می‌شود. ایجاد انقباض مردمک چشم نیز می‌نماید.[۱]

پای گرگی‌ها از دستهٔ گیاهان بی‌گل ولی دارای ریشه و ساقه و برگ هستند. گرد آن به عنوان دارو مصرف می‌شود. اگر در آب جوش بریزند فرو رود. الکل، اتر اسانسها روغنها را سریعاً آغشته می‌سازد برای معالجه پوست بدن به عنوان ضد اسپاسم، ضد احتلام، عدم دفع ادرار یا حبس بول و نزله مثانه رفع می‌شود. در افراد بزرگسال برای اسهال ساده، اسهال خونی اطفال مؤثر است. درمان برخی از ناراحتیهای پوستی، رفع خارش پوست.[۲]

ترکیبات شیمیایی:

گرد لیکوپود دارای ۴۷ تا ۵۰ درصد ماده روغنی با بوی مطبوع و طعم ملایم همراه با کمی موم، قند، موسیلاژ، رزین، اسید سیتریک، مالیک و نشاسته است.

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۳۹۵.

۲ـ معارف گیاهی، ج ۳، ص ۳۳۵.

خواص:

کلیه قسمتهای گیاه (عاری‌تا از سنبله‌ها)، خاصیت ملین، بادشکن، مدر و ضد احتقان دارد. بعلاوه دارای اثر اختصاصی بر روی کبد و دستگاه دفع ادرار است. با مصرف لیکوپود، می‌توان بطور قاطع عدم دفع ادرار را که با تشنج همراه باشد، رفع کرد. بعلاوه نزله مثانه را در بزرگسالان، معالجه نمود.

مصرف له شده اعضای گیاه را در قند شیر، که به نسبت ۱۰ درصد تهیه شده باشد، جهت درمان نزله مثانه، احساس سوزش در مجاری دفع ادرار و در نقرسهای کهنه و مزمن، توصیه نموده است. خواص پای گرگ مشابه خواص پادزهر می‌باشد.

اطبای قدیم آن را دارویی قطعی، جهت درمان حبس‌البول (عدم دفع ادرار) می‌دانستند. مصرف آن به مقدار ۴ گرم به صورت امولسیون با شربت orgeat توام با موسیلاژ و صمغ عربی می‌باشد.

W.BOHN لیکوپود را در درمان درد مثانه و ناراحتی دفع ادرار مؤثر دانسته، اعلام داشت که با مصرف آن، ادرار غلیظی همراه با مواد زائد و مخاطی دفع می‌شود. لیکوپود، سابقاً برای رفع ورم روده اطفال و احتقان ششی ساده مصرف می‌گردید. اطبای قدیم آن را برای درمان دیسانتری و اسهالهای ساده به کار می‌بردند و برای این کار نیز گرد لیکوپود را به مقدار ۸ گرم در ۱۲۵ گرم آب رازیانه و صمغ عربی و شربتها مخلوط می‌کردند. همچنین از گرد لیکوپود جهت درمان اسهال کودکان، استفاده می‌نمودند. در سیبری از مخلوط ۴ قاشق قهوه‌خوری گرد لیکوپود و ۲ عدد تخم مرغ و قند و آب، امولسیونی تهیه می‌کردند که برای رفع دیسانتری به کار می‌رفت.

در طب عوام، نوعی تنطور عاری از طعم و بو، از گرد لیکوپود تهیه می‌گردد که جهت رفع بیماریهای دستگاه دفع ادرار، تناسلی و همچنین دستگاههای تنفسی و کبد و در رماتیسم و نقرس، ورم کلیه، سل، نفخ، یبوست‌های سرکش، بواسیر، اسپاسم‌های مثانه و غیره به کار می‌رود و معتقدند که با مصرف آن، قوای عمومی بدن پس از برخاستن از یک بیماری التهابی و عصبی، بالا می‌رود.

برای این کار نیز ۱۰ تا ۶۰ قطره تنطور را در کمی آب مخلوط کرده ۲ یا ۳ مرتبه در روز مصرف می‌کنند. در استعمال خارج، جوشانده گیاه برای رفع انقباضات دردناک و غیر ارادی ماهیچه‌ها، روماتیسم و غیره به کار می‌رود.

امروزه از گرد لیکوپود، به عنوان خشک کننده و تسکین دهنده، مشابه پودر تالک استفاده می‌شود. گرد لیکوپود در موارد التهاب و تحریک ناحیه ران اشخاص فربه که بر اثر راه رفتن به وجود می‌آید و همچنین در رفع تحریک ناحیه ران اطفال که بر اثر تماس با ادرار حاصل می‌شود و بالاخره در درمان بعضی بیماریهای جلدی مانند سودا که با ترشح همراه باشد و رفع خارش، اگزما و تحریکات جلدی مختلف، می‌توانند اثرات بسیار مفید ظاهر کند. در انگلستان سابقاً جهت رفع نارحتی اولسرها و در سرطان پوست و ناراحتیهای جلدی به کار می‌رفته است. کلیه قسمتهای گیاه نیز به صورت دم کرده ۱/۵ تا ۲/۵ درصد، جهت رفع قی، به کار می‌رفته است.

سنبله‌های گیاه مذکور دارای آلکالوئیدی به نام کلاواتین است که در حیوانات، بخصوص در گربه، سگ و خرگوش ایجاد قی و ناراحتیهای دیگر می‌کند. بطوری که مقادیر ۰/۱ تا ۰/۲ گرم آن در خرگوش، موجب می‌گردد که دو ساعت و نیم پس از مصرف آن، عوارضی نظیر تشنج و خفگی که منجر به مرگ جانور می‌شود، پیش آید. از انواع دیگر این گیاه به شرح زیر است:

* پر

تعریف:

برگهای آن به رنگ سبز زیبا و گلهای آن کوچک، بسیار زیاد به رنگ تقریباً زرد و مجتمع به صورت گل آذین پانیکول بسیار منشعب با ظاهری هرمی شکل است. پس ازخاتمه گل دادن، دمگلهای آن از هم فاصله پیدا نموده پوشیده از تارهای پنبه‌ای می‌گردد وبه صورت مجموعه‌ای با ظاهر ظریف، پردوام وبه رنگ صورتی یا مایل به قرمز در می‌آید. برگ این درختچه اگر در بین انگشتان فشرده شود بوی معطر از آن

استشمام می‌گردد.

نمونه‌های وحشی درخت پر، بیشتر در نواحی کوهستانی کم ارتفاع و جنگلهای کم درخت بخصوص اگر جنس زمین آهکی باشد یافت می‌شود. پرورش آن به علت مجموعه زیبایی که پس از خاتمه گل دادن در گیاه به وجود می‌آید و مدتی نیز بر روی آن باقی می‌ماند، در بسیاری نواحی معمول است.

امروزه از اعضای مختلف این گیاه هیچ گونه استفاده درمانی یا صنعتی به عمل نمی‌آید ولی تا سالهای اخیر از آن در دباغی و رنگرزی استفاده می‌شده است.

خواص:

برگ درخت پر به علت دارا بودن تانن، دارای اثر قابض و بند آورنده خون است جوشانده آن به صورت غرغره و حمام به منظور تاثیر دادن بر سطح مخاط دهان مورد استفاده قرار می‌گیرد. مصرف پوست آن به عنوان تب‌بر بین مردم معمول است.

محل رویش:

این گیاه به حالت خودرو در آذربایجان و حسن بگلو می‌روید. به عنوان زینت نیز پرورش می‌یابد.[۱]

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۵۹ تا ۵۶۲.

* پرتقال

تعریف:

پرتقال دارای ترشی‌های آلی بخصوص جوهر لیموست. میزان «اسیدوز» یعنی «ترشی خون» را متعادل نگه می‌دارد و بدین ترتیب از پیری زودرس جلوگیری کرده و به حفظ زیبایی کمک می‌کند. این میوه برای خانمهایی که به حفظ زیبایی خود علاقه نشان می‌دهند، بسیار مفید است. تحقیقات انجام شده نشان می‌دهد که پرتقال، کلسیم بدن را زیاد می‌کند و همان گونه که می‌دانیم احتیاج روزانه اطفال پنج ساله به کلسیم هفتصد میلی گرم، ۱۰ ساله ۱۰۰۰ میلی‌گرم و پانزده ساله ۱۵۰۰ میلی گرم و اشخاص در سنین بالاتر بالغ بر یکهزار میلی گرم است.

مقدار کلسیم در سایر میوه‌ها به اندازه پرتقال نیست. بویژه آنکه، کلسیم این میوه بیش از سایر کلسیم‌ها قابل جذب است.

پرتقال محتوی ویتامینهای A و B^1 و B^2 و بویژه C می‌باشد. پرتقال فعالیت سلولهای پوستی را نیز زیاد می‌کند و اعصاب را تقویت می‌نماید و بدون تردید یکی از عوامل جوان ماندن وسرچشمه انرژی می‌باشد.

از آنجا که مقدار قند آن زیاد نیست لذا اشخاص مبتلا به دیابت (مرض قند) می‌توانند

براحتی مقدار زیادی از آن را بخورند. علاوه بر اینها پرتقال شامل کلسیم calcium و فسفر phosphorus که تقویت کننده سلولهای عصبی هستند می‌باشد و پتاسیم potasium هم که در تشکیل سلولهای خون و عضلات و غدد موثر است به مقدار کافی در پرتقال موجود است و منیزیم magnasium و سدیم sodium و کلر chlor و گوگرد sulphur هم در آن یافت می‌شود. آهن iron و مس copper روی و برم و منگنیز magnasium هم دارد.

پرتقال اگر با میوه‌های دیگر توأم شود به شرطی که صبح ناشتا یا لااقل نیم ساعت قبل از غذا خورده شود بسیار مفید می‌باشد. ۱۰۰ گرم پرتقال ۵۰ کالری به وجود می‌آورد.[۱]

گیاهی (لا.) citrus aurantium (فر.) oranger از تیرهٔ سدابیان (فر.) rutacees جزو دستهٔ مرکبات aurantinees که درخت نسبة بزرگ و زیبایی است و اصل آن از آسیا است. درخت پرتقال در نواحی معتدل ایران بخصوص نواحی اطراف دریای خزر به فراوانی و خوبی می‌روید. پرتقان، برتقان، پرتوقال آغاجی، برتقان خلو.[۲]

پرتقال الکتریسیته بدن را زیاد می‌کند و دارای ویتامین C و املاح معدنی است.

پرتقال به فرانسوی orahse و به انگلیسی orahse نامیده می‌شود. پرتقال درختی است دارای برگهای سبز، گلها و میوهٔ آن معطر و گلهای آن به رنگ سفید پوست آن نارنجی کمی ناصاف پرتقال منبع غنی از ویتامین C می‌باشد. دارای دی لمونن، دسایکلیک آلدئید، لینالول دی ال ترپی نئول می‌باشد.

خواص:

پرتقال بهترین میوهٔ شفابخش است، بخصوص در زمستان که ترشی بدن انسان افزایش می‌یابد و نیاز بیشتر به مواد قلیایی پیدا می‌کند. پرتقال در عین حال که ترکیبات و املاح لیمویی کمتری دارد، در مقابل، از قندهای قابل جذب بیشتری برخوردار است. میوه‌ای است ملین، مقوی اعصاب و دافع تشنج که برای بیماران اعصاب بسیار مفید

۱ـ درمان با سبزیها و میوه‌ها، ص ۲۲ و ۲۶.

۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۷۲۲.

است. این میوهٔ زمستانی برای بیماران دیابتی و برای امراض گوارشی، خونی و سوء هاضمه نیز بسیار نافع است.

همواره سعی کنید پرتقالهای سنگین را که مناسب‌ترند، همراه با صبحانه و ناهار مصرف کنید. افزودن یک قاشق سوپ خوری آب پرتقال به غذای روزانه نوزادان، بسیار مفید خواهد بود، زیرا پرتقال سرشار از ویتامینهای B و C است.

پرتقال معده را سبک می‌کند و بهترین تنظیم کنندهٔ ماشین بدن آدمی است. بنابراین آنجاکه پرتقال نیست، سلامتی نادر است. تا می‌توانید در هر سن و سال پرتقال بخورید.[۱]

صاف‌تر از برگ پرتقال را هیچ درختی ندارد. گفته‌اند خوردن یک لیوان آب پرتقال در پگاه صبح هر روز طلا در هنگام ظهر نقره ودر هنگام شب ارزش برنز را دارد میوهٔ پرتقال محتوی ویتامین C و B زیاد است[۲] و بویژه برای کودکان، نوجوانان، اشخاص بیمار و کسانی که دورهٔ نقاهت را می‌گذرانند بسیار توصیه می‌شود. پرتقال به مناسبت داشتن قند کم برای اشخاصی که مرض قند دارند میوهٔ مناسبی است. آب پرتقال دارای مواد نیرو بخش و ضد عفونی کننده است و در موارد گریپ، ضعف اندام‌ها، تب، آنژین، اختلالات هاضمه و ناراحتی‌های کلیه و مثانه مصرف آن بسیار موثر است. گوشت پخته پرتقال به صورت ضماد به التیام زخم‌ها و آبسه‌ها کمک می‌کند. پوست پرتقال در تمام حالات موجب رفع یبوست و تخلیه عادی گازهای روده می‌گردد. علاوه برآن تب را پائین می‌آورد و کرمها را دفع می‌کند. اسانس پرتقال یک ماده آنتی سپتیک و همچنین ماده موثری جهت فرو نشاندن دردهای معده است.[۳]

پوست و آب پرتقال مقوی معده، معطر، بادشکن و ضد عوارض کمی ویتامین C، ضد قی ضد سم، نرم کننده سینه جوشانده پوست آن برای آرام کردن سرفه سرماخوردگی و سوء هاضمه مفید می‌باشد. جوشاندهٔ برگهای پرتقال برای شستشوی ورمها و کاهش درد آنها نافع است پرتقال ضد اسپاسم و آرام بخش، اسانس آن ضد

۱- مجله برگ سبز، سال اول، شمارهٔ ۸، بهمن و اسفند سال ۱۳۷۱، ص ۳۳.

۲ـ فرهنگ، معین، ج ۱، ص ۷۲۲.

۳ـ صد گیاه و هزار درمان، ص ۷۹.

عفونی کننده، با نمک برای دفع کردن، تسکین درد نقرس و روماتیسم.[۱]

مصرف پرتقال به افرادی که سوء هاضمه دارند یا مبتلا به یبوستهای مزمن سختی شده‌اند توصیه می‌شود. پرتقال خون را رقیق می‌کند بیشتر بیمارانی که حمله ترومبوز هستند «دکتر کلاین» این بیماران را با پرتقال معالجه می‌کرد برای معالجه زکام و گریپ آب یک عدد پرتقال مفید است. پوست تازه پرتقال یا نارنج دارای اسانس است که خاصیت ضد عفونی دارد، یبوست با پرتقال درمان می‌شود.[۲]

پرتقال در معالجه آپاندیس بسیار موثر است. ضد عفونی کننده مطبوع است.[۳]

پرتقال دارای ویتامین‌های B و C ودارای آهن، آهک ،کلسیم، فسفر، منیزیم، پتاسیم، سدیم و مس می‌باشد که ویتامین C ازبسیاری اسکوربوت و راشیتیسم جلوگیری می‌کند. و دارای ماده ضد عفونی کننده است که معده و روده‌ها و ترشح صفرا را آسان می‌کند. پرتقال برای رشد نرم کردن پوست نافع است. فعالیت سلولها را زیاد می‌کند و بر قدرت اعصاب می‌افزاید.[۴]

پرتقال میوه‌ای است دارای اسانسهای مختلف، محرک شیمیایی و روانی خوبی برای ترشحات دستگاه گوارش است. در پرده‌های آن فسفر، آب پتاسیم و منیزیم وجود دارد. برای کودکان اشتهاآور، در بیماران مبتلا به نارسائی‌های کبد ایجاد حساسیت و ناراحتی می‌کند. به همین دلیل توصیه شده که این گونه افراد در خوردن پرتقال امساک کنند.[۵]

* پرتوس

تعریف:

پرتوس گیاهی است گرمسیری، برگهای بیضی شکل آن به رنگ سبز با رگه‌ها و لکه‌های زرد و سفید و انواع دیگر، فقط رنگ برگها سبز است. در اثر تغذیهٔ خوب، برگهای آن پهن و بزرگ می‌شوند. پرتوس به نور غیر مستقیم و زیاد نیاز دارد. در تابش

۱ـ معارف گیاهی، ج ۲، ص ۸۲ـ۸۵.

۲ـ مجموعه طب سنتی و گیاهی، ص ۶۹.

۳ـ طب المفید، ص ۵۸.

۴ـ طب الکبیر یا فرشته نجات، ص ۱۵۹ الی ۱۶۶.

۵ـ فرهنگ خوردنی‌ها، ص ۴۲.

مستقیم نور آفتاب، برگها می‌سوزند و در نور کم، به مرور ضعیف و زرد شده می‌ریزند. بهترین راه تکثیر پرتوس، استفاده از قلمه سرشاخه‌های جوان آن است. این قلمه‌ها، در خاک بسیار سبک کاشته می‌شوند. در منازل، معمولا قلمه‌ها را با قرار دادن در آب، ریشه‌دار نموده و سپس در گلدانهای با خاک سبک، می‌کارند.[۱]

* پرستو

تعریف:

حضرت رسول ﷺ فرمود: پرستو را حرمت بدارید که زیاده از همه مرغان انس به مردم می‌گیرد و در ذکری که می‌کند سورهٔ حمد می‌خواند.[۲]

پرستو در روایت دیگری از امام صادق علیه السلام بیان شده است که در صرد نقل کرده‌ایم.

پرنده‌ای (لا.)hirundo و(فر.) hirondelle از ردهٔ گنجشکان (فر.)passeraux جزو راستهٔ شکافی نوکان fissirostres که شامل ۸۰ گونه می‌شود و در سراسر کره زمین پراکنده‌اند جثه‌اش کمی از گنجشک بزرگتر است. پرنده‌ای است مأنوس با انسان. این پرنده جزو پرندگان مهاجر است چلچله، زازال، بلوایه، پیلوایه، پرستوک، خطاف.[۳]

عربی: ابابیل، خطاف، عصفورالجنه. یونانی: شالیطون، خالیدوس. ترکی: قرلانفوخ. دیلمی: خجلا. فارسی: پرستوک، فرسنگه، بابوانه. اردو: ابابیل. هندی: سیالی، کنهیا، پت دیوی. انگلیسی: swallow[۴]

پرستوک در فارسی اسم خطاف است که جمع آن خطاطیف و به عربی ابابیل و عصفورالجنه و به یونانی شالیطون و به ترکی قرلانفوخ و به دیلمی خجلا گویند و به فارسی پرستوک و فرسنگه و بابوانه و به هندی سیالی و کنهیا و یوری و بهم نامند. پرندگان شکاری دشمن پرستو هستند و به همین دلیل پرستو از شاخه‌های افسنتین در آشیانهٔ خود استفاده می‌کند و از اذیت آنها ایمن می‌گردد گویند هرگاه جوجهٔ پرستو

۱- مجله برگ سبز، ص ۶۸، مهر ۱۳۷۱.

۲ـ حلیة المتقین، ص ۲۷۶.

۳ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۷۴۱.

۴ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۶.

یرقان بگیرد پرستو سنگی را که در آن خطوط سرخ وسیاه بود و آن را حجرالسنونو نامند می‌آورد و نزدیک بچه خود نگاه می‌دارد که بچه خوب می‌شود وآن سنگ را چون مریض یرقان بگردن بیاویزد ویا آب حکاکه آن را اندکی بنوشد خوب شود. نوعی از پرستو که درکوهها می‌باشد و مورچه می‌خورد آن را اسعال می‌نامند و در مسجد الحرام بمکه معظمه در سقف آن نزدیک باب ابراهیم علیه السلام یافت می‌شود وگمان می‌کنند که ابابیل که بدان باریتعالی عذاب اصحاب فیل فرمود همین است.

خواص:

گوشت پرستو گرم و خشک در اول سوم و خاکستر آن سرد و خشک و سرگین آن در گرمی و خشکی شدید است و چون سرگین را به زهرهٔ ماده گاوآمیخته بر موی سیاه طلا کنند به سرعت سفید گرداند وبعضی گویند سرگین آن سیاه کننده موی سفید است بخصوص چون به زهرهٔ مذکور بیامیزند. نیز طلای سرگین آن جهت بهق وکلف و تیرگی صورت بنابر قوت جلا نافع است. اکتحال سرگین آن نافع سفیدی غلیظ چشم و مغز آن تنها و با عسل در چشم کشیدن در ابتدای آب آمدن از چشم مفید است.

خوردن گوشت نمک سود آن (خشک سائیده نیم مثقال با آب نیم گرم) نافع خناق و همچنین غرغره با خاکستر آن با آب و عسل جهت خناق رطوبی و سقوط لهاة (زبان کوچک) و اورام لوزه‌ها و امراض حلق نافع است. قلب آن را چون بعد از خشک شدن سائیده و بخورند هیجان باه نماید و چون خون پرستو را بدون اطلاع زن به او بخورانند شهوتش راکم می‌کند و چشم آن چون به روغن زنبق سائیده بر زیر ناف زن وقت احتباس خون نفاس بمالند ادرار آن نماید و درد را بر طرف کند و چون زن بعد از پاک شدن از حیض گوشت پرستو را بخورد دیگر حیض نیاید و تا آخر عمر حامله نشود. همچنین طلای سرگین پرستو نافع گزیدگی رتیل است حتی که در ساعت شفا یابد. خوراک نمک سود و خشک آن، دو درم و از خاکستر آن یک دانگ می‌باشد.

پرستو مضر ریه و مصلح آن سکنجبین است. مضراحشاء و مصلح آن عود با میخک

است[۱] تحفهٔ حکیم نیز خواص فوق را نوشته است و ترکی آن را قرلانقوع ذکر کرده است.[۲]

دیسقوریدوس: در هنگام افزایش ماه اگر اولین جوجهٔ پرستو را بگیریم و شکمش را بدریم دو دانه شن می‌یابیم که یکی از آنها به یک رنگ و دیگری رنگارنگ است. اگر آن دو دانه شن را برچینیم و نگذاریم بر زمین بیفتد و هر دو را در یک تکه پوست گوساله یا گوزن بپیچیم و دقت کنیم که خاک آلود نشوند و این را محکم بر بازوی کسی که عقلش پارسنگ برمی‌دارد (درهم برهم)، یا صرع دارد ببندیم یابه گردنش آویزان کنیم بسیار فایده دارد وبسیار بار این حکایت را شنیده بودم که صرع را بکلی شفا دهد.

اطبا گویند: اگر آشیانهٔ پرستو را در آب حل کنند و بپالایند و بخورند زایمان را سهل گرداند.[۳]

پرستو را به اسامی علمی swallow,hirundo نوشته‌اند.

پرستو نافع بیماریهای: بهق، تیرگی صورت، سفیدی غلیظ چشم، آب آمدن از چشم، خناق، ورم لوزه‌ها، امراض حلق، ضعف باه، حبس خون نفاس، گزیدگی رتیل، صرع و کم عقلی می‌باشد.

۱ـ محیط اعظم، ج ۲، ص ۲۰۴، قرابادین کبیر، ص ۱۹۵.
۲ـ تحفه حکیم، ص ۱۰۵.
۳ـ قانون در طب، ج ۲، ۳۴۶.

* پرسیاوشان

تعریف:

پرسیاوشان از تیرهٔ سرخها می‌باشد و جابربن حیان از گیاهان این تیره نام برده است. پرسیاوش را به اسم علمی adiantum capillus_veneris نوشته‌اند. قسمت مورد استفاده این گیاه برگهای آن می‌باشد.

پرسیاوش گیاه زیبایی است که بر روی دیوارهای قدیمی صخره‌های کوه و داخل چاههامی‌روید.برگهای آن کوچک ومیخی شکل‌است و دارای‌لعاب نباتی‌موسیلاژاست.

گیاهی (فر)capillarie (فر) adiantum capillus venerisاز ردهٔ سرخسها جزو تیرهٔ پتریده‌ها که شامل گونه‌های بسیاری می‌شود. این گیاه بیشتر در نقاط گرم و مرطوب می‌روید. گیاه مزبور نسبتاً زیبا است.

پرسیاوش، برسیاوشان، شعرالجبال، کزبرة البئر، شعر الارض، شعرالجن، شعرالخنازیر، جعدةالقنا، کزبرةالقنا، شعرالکلاب، ساق الاسود، ساق الوصیف، سنبل، کالی جهانپ، کرجا، تکوت، شعرالغول، شعرالحی، بالدیری قر، ادیانطون، کسبرة البئر،

لحیةالحمار، ضفائرالجن، سانقة الوصیف، مقایر، ارجنقیل، قرشقیله، ارجقیل[1].

عربی: شعرالجبال، شعرالارض، شعرالجن، ضفائرالجن ، سبع الارض، شعرالخنازیر، شعرالغول، شعرِالحمار، لحیةالحمار، کثیرالشعر، کزبرة البر، کزبرةالماء، جعدةالقنی، شجرة الجباد، ساق الاسود، ساق الوصیف وکسیره.

فارسی: پرسیاوشان، سنبل فارسی وکرفس دیو.

یونانی: سرابیون، سربیون، طیلحوغر و بولوطریخون.

سانسکریت: هنس پاوی، کیزماتا، تری پادی، مدهوسروا، پری و اسامی دیگر.

هندی: هنس پادی، کالی جهونت، هنس راج، راج هنس، کرجا، مورپنکهی و غیره.

انگلیسی: maiden hair fern

لاتینی: adiantum lunulatum

این گیاه بر لب جویها، دریا، رودخانه، چاه و حوض روئیده می‌شود، برگ آن کوچک و نوک‌دار، ساقه آن: سیاه مایل به سرخی و براق و ریشهٔ آن سرخ می‌باشد.[2]

پرسیاوشان اسم فارسی و می‌گویند اسم یونانی است که به معنی دوای سینه می‌باشد.

به عربی: شعرالجبال، شعرالارض، شعرالخنازیر، شعرالحمار و کزبرةالماء گویند.

به هندی: هنسراج.

پرسیاوشان را در انگلیسی عامیانه: میدن هیرفرو گویند و گیاهی است که برگهایش مشابه برگهای گشنیز ولکن کمی کوچکتر می‌باشد وبهترین نوع آن مشابه کرفس و شاخه‌هایش سیاه و سخت می‌باشد.

رنگ برگهایش: سبز. طعم: تلخ. مزاج: معتدل و به قول بعضی مایل به گرمی و خشکی خوراک: از ۵ تا۷ گرم است.

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۷۴۳.

۲ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۲۸۳.

پرسیاوشان با نامهای مختلف بیان گردیده است:[1]

1_adiantum capillus veneris.

2_adiantum lunulatum.

3_adiantum pedtum.

4_adiantum venustum.

پرسیاوشان به نام علمی: adiantum venustum don ودر بازار هند به نام هنسراج و موبرگها معروف است.

مولف کتاب فارماکوگرافیا از آن نام برده و در لاثانی لغات الادویه نیز آمده و در عربی به نام کزبرة البئر یعنی گشنیز چاهی معروف است.

دیسقوریدوس آن را به نام fern که به شکل گشنیز است بیان کرده که آن بدون شک adiantum capillus veniristum است ابن سینا نیز آن را به نام پرسیاوشان ذکر نموده است.

در فرانسه شربت maiden hair برای امراض سینه استعمال می‌شود. واز انواع:

adiantum pedatum linn

capillarie du canada

adiantum trapeziforme linn

استفاده می‌شود و بعضی اوقات گیاه: capillaire du mexiaue که همان فایده را دارد استعمال می‌کنند.[2]

به زبان عربی آن را: کزبرةالبئر و به فرانسه: adiante cheveuy نوشته‌اند.[3] در خانواده گیاهی filices در فارماکوگرافیا[4] adiantum venustum را پرسیاوشان، مبارک، هتسراج گفته‌اند که در خود موضوع پرسیاوشان ذکر شده است.

دوم aspeenium faecatum wild را در همین خانواده ذکر کرده و اسم هندی آن

۱ـ مخزن المفردات، ص ۹۵.
۲ـ فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۶۲۴.
۳ـ لسان العرب. ص ۶۹، حرف ک.
۴ـ فارماکوگرافیا، ج ۱۱، ص ۶۲۵.

نیلوپاناماروارا گفته است و اسم داروی آن از اطبای مسلمین به اسم iskulukandrium نوشته است که مخصوص برای علاج بزرگ شدن طحال استعمال می‌شود آن را نیز mule dlant گفته‌اند به سبب اینکه خوردن آن را دوست دارند آن را سنگ شکن، علاج یرقان و بازکننده تقطیر بول گفته‌اند واستعمال آن برای زنها ممنوع گفته است بسبب اینکه آن در زنها عسر می‌آورد این دواء را با اسمای مختلف شناسایی و تعریف کرده‌اند.

adiantum capillus_veneris l.

انگلیسی: venus,shair,maidenhair

آلمانی: frauenhaapraut farn

فرانسه: capillaire de montpellier

عربی: شعر الخنزیر، شعرالارض، کربزة البیر.

فارسی: پرسیاوش.

قسمت مورد استفاده این گیاه از نظر درمانی برگهای آن است.

مزاج: معتدل مایل به گرمی و خشکی است.[۱]

ترکیب شیمیایی:

برگ پرسیاوش دارای موسیلاژ، قند، تانن، اسید گالیک، یک ماده تلخ به نام کاپیلارین و به مقدار جزئی از اسانس است.

خواص:

پرسیاوشان نافع بیماریهای: سرفه، اخلاط چسبیده به سینه، ریزش مو، داءالحیه، داءالثعلب، اسهال، خونریزی، زخم، دمل، گزیدگی مار، سگ‌ها و حشرات، احتباس نفاس و حیض، تنگی نفس، سردرد، ورم، بلغم و کمی دفع ادرار می‌باشد.

پرسیاوش دارای مواد: موسیلاژ، قند، تانن، اسیدگالیک، کاپیلارین و اسانس

۱ـ قرابادین کبیر، ص ۱۱۰.

می‌باشد.

این گیاه مضر طحال است و مصلحش مصطکی و گل بنفشه می‌باشد.

برگهای پرسیاوشان را در طب برای معالجهٔ امراض، عفونت‌های نزله‌ای مثانه و ریه مصرف می‌کنند.[1]

آن گیاهی است دارای ساقه‌های باریک و تیره‌رنگ، برگهایش ریز می‌باشد و در میان کردها دمکردهٔ آن را برای زکام و نرم کردن سینه و ناراحتی‌های قلبی و نزلهٔ ریه به مصرف می‌رسانند و برگهای آن را برای رفع روماتیسم روی جایی که درد می‌کند می‌گذارند تا درد تسکین یابد. دمکردهٔ این گیاه جهت رفع بیماری‌های سینه به عنوان نرم کننده مفید است.

برگهای پرسیاوشان برای معالجهٔ امراض عفونی نزلهٔ مثانه و ریه مصرف می‌شود. مقدار آن در موارد بالا ده تا پانزده گرم در یک لیتر آب یک ساعت دم کنند و مصرف نمایند.[2]

دارای موسیلاژ قند، تانن، آسید کالیک ویک مادهٔ تلخ به نام کاپیلارین وکمی اسانس است شربت آن برای سینه مفید است.

در میان کردها دمکردهٔ آن را برای زکام و نرم کردن سینه، ناراحتی‌های قلبی و نزلهٔ ریه به مصرف می‌رسانند و برگهای آن را برای دفع روماتیسم روی جائی که درد می‌کند می‌گذارند تا درد تسکین یابد.

قسمت مورد استفادهٔ این گیاه از نظر درمانی برگهای آن است که بوی ضعیف ولی محسوس و طعم گس و ناپسند دارد، دمکردهٔ این گیاه جهت رفع بیماری‌های سینه به عنوان نرم کننده مفید است.[3]

خاکستر پرسیاوش مخلوط با آب برای درمان شورهٔ سر مفید است. ضمناً از نظر ابن

۱ـ گلها و گیاهان شفابخش، ج ۲؛ سبزیها و میوه‌های شفابخش، ص ۷۸، ترجمه و تالیف مهدی نراقی.
ـ طب سنتی در میان کردان، ص ۵۶.
۲ـ گلها و گیاهان شفابخش.
۳ـ گیاهان دارویی، ج ۳، ص ۳۷۳-۳۷۸.

سینا پرسیاوش طبیعت گرم دارد.[۱]

نوع قرمز آن برای طحال مصرف زیاد دارد. برای سنگ کلیه نیز مصرف می‌شود. خوردن گرد خشک آن برای اسهال مفید است.[۲]

پرسیاوش برای تنگی نفس بخصوص در اطفال. در معالجهٔ پسوریازیس (داع) پرسیاوش را سوزانیده با روغن زیتون مخلوط کرده و روی آن بمالند.

پرسیاوشان در تداوی سابقاً به عنوان خلط آورنده و معرق وضد تب و ضد گریب بسیار استعمال می‌شده. از خواص پرسیاوشان آن است که چون تازه آن را کوفته و بر جائی که در آن تیر خورده باشد ببندند، تیر را بیرون می‌آورد. و به قول جالینوس: نوشیدن آن به نفث (بیرون آمدن) اخلاط چسبنده که از سینه و ریه خارج شود کمک می‌نماید.[۳]

پرسیاوشان: شاخه‌هایش سرخ و مایل به سیاهی است. ساقه، گل و شکوفه ندارد. نیروی درمانی‌اش را سریع از دست می‌دهد.

خاصیت: گدازنده، نرم کننده، بازکننده، قابض، ادرار آور و باز دارنده سیلان است. خاکسترپرسیاوشان‌که‌باسرکه و روغن زیت‌مخلوط گرددد‌ر علاج داءالثعلب(نوعی‌گری) و داءالحیه مفید است. شربتش نیش مار، سموم سگ‌هار و حشرات موذی را علاج است.

در تنقیه، خمیرکردن شش و تسکین سرفه بسیار نافع است و سنگ را خرد و جریان حیض را جاری می‌کند.[۴]

طریق رویانیدن موی در داءالحیه و داءالثعلب آن است که «پرسیاوشان» برسر مالیده شود، موی را دراز می‌کند، پرسیاوشان نافع زخمهای بد، خون ناصور و دمل می‌باشد.[۵]

محلل، ملطف، منضج (پزنده) بلغم، جالی دهنده، آورنده جریان حیض و نفاس (خون ولادت) و ادرار است، سده‌ها را باز می‌کند، خشکی می‌آورد، محلل اورام و ریاح

۱ـ خواص میوه‌ها و خوراکیها، مهرداد مهرین.
۲ـ زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۷۶.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۸۵.
۴ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۹۵.
۵ـ صیدنه، ج ۲، ص ۷۷۶.

است و سینه را پاک می‌کند. گرد آن را تنها استعمال نمی‌کنند و عموماً جوشاندهٔ آن را می‌خورند. قوت این گیاه تا یک سال باقی می‌ماند.[۱]

آن را در هندی قدیم: کالی چامپ گویند. طعم: بی مزه. محل کشت: مکانهای مرطوب، برای طحال مضر. مصلحش: مصطکی و گل بنفشه. مشابهش: مخلوط ریشه شیرین بیان با نصف گل بنفشه و مقدار استعمال جوشانده ۲۰ گرم است. موارد استفاده خاص: مسهل اخلاط است و مرهم آن بر محل گاز گرفتگی سگ نافع می‌باشد[۲].

در نسخه‌های یونانی معروف به اسم شربت اسطوخودوس، شربت زوفا مرکب، شربت سینه، شربت کاکنج، شربت مسهل و لعاب سپستان، پرسیاوشان جزء مهمی است که در امراض سینه و معده و سردرد و تنگی نفس استعمال می‌شود.[۳]

خواص: مفتح، محلل و صاف کننده زهره و مجرای آن، نافع ورمهای بلغمی و نیز خارج کننده بلغم ادرار آور، آورندهٔ جریان حیض وتریاق سموم است و بطور مرهم در استعمال خارجی برای ورمها استفاده می‌شود. مؤلف کتاب البرهان نوشته که: خاکستر آن مخلوط با روغن زیتون برای علاج ریزش مو و روئیدن مو مالیده تا مو روئیده شود.theophrastus دو نوع آن را بیان کرده: یکی سفید و دیگری سیاه و برای روغن سر استعمال می‌شود. یونانی‌ها نیز به اسامی مختلف مثل:

trichomanes,calitrichon,politrichon,ebinotrichon نامیده‌اند.

پرسیاوش سابقاً مصارف زیاد در رفع بیماریهای سینه داشته است به طوری که از آن به عنوان خلط آور، نرم کننده، معرق و غیره، استفاده به عمل می‌آمده است. دم کرده ۲ تا ۳ گرم آن که با افزودن مقادیر نسبتاً زیاد قند یا عسل شیرین شده باشد به مقدار ۳ فنجان در روز هنوز هم در موارد گریپ نزله‌های ششی حاد و مزمن بخصوص در آغاز این بیماریها، برونشیت و غیره مصرف می‌گردد. اگر به جوشانده مذکور مقدار کافی شیر افزوده شود اثر نرم کننده آن بیشتر می‌گردد.

۱ـ المفردات، ص ۱۵۹. ۲ـ بستان المفردات، ص ۸۵.

۳ـ همدرد انگلیسی، ص ۱۷۱ـ۱۸۰ـ۱۸۳ـ۲۴۷ـ۲۴۹.

جوشانده‌های غلیظ آن می‌تواند اثر خلط آور بیشتری داشته باشد. از پرسیاوش شربتی تهیه می‌شود که به آن مقداری لاکتوکاریوم و شربت شقایق می‌افزایند. پرسیاوش اثر درمانی قوی در درمان بیماریها لااقل برای اشخاص بالغ ندارد ولی در مداوای اطفال، نتایج مفید در مواردی که ذکر شده ظاهر می‌کند.

محل رویش:

حلقه چاههای اطراف تهران پس قلعه، شهرری، شمال ایران، بلوچستان و جنوب غربی. پرسیاوشان گیاه زیبایی است که بر روی دیوارهای قدیمی و کهنه و صخره‌های کوه و داخل چاهها می‌روید. پرسیاوش یا پرسیاوشان گیاهی پایا همراه با ریشه‌های باریک و ظریف است. این گیاه در غالب نواحی مدیترانه ،اروپا مرکزی و جنوبی و ایران یافت می‌شود. در نقاط مرطوب و دیوارهٔ چاهها و اماکن سایه‌دار غالب نواحی اروپای مرکزی و جنوبی و در ایران به فراوانی می‌روید.

به یونانی: سرابیون و به فارسی عوام سنبل فارسی می‌گویند. آن نباتی است که در کنارهٔ حوض‌ها، چاه‌ها، نهرها، مواضع سایه‌دار، دیوارهای کهنه و خرابه‌ها می‌روید. بهترین آن سبز برگ،شبیه به برگ کرفس و سخت و سیاه شاخه و سرخ شاخه آن است.

محل کشت: پاکستان، ایران، افغانستان.

در کوههای هیمالیا، ایران و افغانستان پیدا می‌شود. در مازندران، گرگان: بندر گز، گیلان، رشت، پیربازار، نواحی شرقی و غربی ایران، کوه کهرود، بلوچستان، جنوب غربی ایران، شهبازان، کشور، بیشه و غیره است.[۱]

* خون سیاوشان

تعریف:

خون سیاوشان مادهٔ قابضی است که در چین آن را به عنوان مسکن و تونیک و برای

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۳۷۹.

التیام زخم وبند آوردن خونریزی به کار می‌برند خون سیاوشان طبق نظر حکمای طب سنتی از نظر طبیعت خیلی سرد وخشک است و خیلی قابض می‌باشد. برای ترمیم و گوشت آوردن زخمها نیز نافع است، معده را خنک می‌کند و حرارت کبد و روده‌ها را کاهش می‌دهد و برای تقویت معده و بند آوردن شکم روش و اسهال خونی و صفراوی و به هم آوردن شقاق مقعد و بواسیر نافع است.[۱]

* پستان حیوانات

خوردن پستان حیوانات برای زنان آبستن بسیار مفید و نوزاد را بسیار خوشگل و خوش هیکل و قدری چاق می‌نماید.[۲] خوردن پستان حیوانات درد قاعدگی دختران را برطرف و پستان آنها را درشت می‌نماید.[۳] پستان حیوانات شهوت را زیاد می‌کند.[۴]

۱ـ معارف گیاهی، حسین میر حیدر، ج ۵، ص ۳۱۵.

۲ـ اعجاز خوراکیها، ص ۱۱۳.

۳ـ همان.

۴ـ همان، ص ۵۹.

* پسته

تعریف:

پسته در تیرهٔ مصطکی و سماق می‌باشد و در مورد گیاهان مذکور روایت موجود می‌باشد. درختی (لا.)pistacia vera از تیرهٔ سماقیها که دستهٔ مخصوص را تشکیل می‌دهد. این درخت دو پایه است و به حالت خودرو در سوریه و افغانستان می‌روید. در ایران نیز در قسمتهای شمال خراسان به صورت وحشی دیده می‌شود.[۱]

فارسی و اردو: پسته. عربی: فستق. سریانی: بستقی. یونانی: بستاقیا، فستاقیون. سانسکرت: نکوچک، چاروپهل، سکوچ، جل گوجک، پست، مکولک و دنتی پهل و غیره.

انگلیسی: pistachid nut لاتینی: narboneusis pistachia vera.[۲]

پسته: معرب آن فستق و به سریانی بستقی و به یونانی بستاقیا و به فرنگی بسباکه و به هندی پسته گویند و آن بستانی وکوهی می‌باشد و مراد از مطلق آن بستانی می‌باشد.

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۷۸۴.

۲ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۶۱.

فرانسه: pistachier d,alep,pistachier franc,p.cultive,pistachier vrai

انگلیسی: pistahio tree,pistachionut tree

آلمانی: pistazienbaum,pistacie

ایتالیایی: p.verede,pistacchio d,aleppo,pistacchio comúne

فارسی: درخت پسته. عربی: فستق fustuq.

ارتفاع درخت پسته در مناطق گرمسیر حدود ۱۰ متر بالغ می‌گردد ولی در نواحی معتدل به ارتفاع کمتر یا به صورت درختچه در می‌آید. میوهٔ آن سفت، تقریباً خشک و به طور متوسط به بزرگی یک زیتون است.

مغز پسته طعم مطبوع و ملایم دارد و پوشیده از یک قشر خیلی نازک جدا شدنی و به رنگ قرمز است.

درخت پسته، درختی است دو پایه که به حالت خودرو در سوریه و افغانستان می‌روید وبعلاوه در برخی نقاط مدیترانه و ایران پرورش می‌یابد. برگهای آن متناوب بی کرک مرکب از ۲ یا ۳ زوج برگچه نوک تیز با یک برگچه انتهائی است. گل نر آن فاقد گلبرگ ولی دارای کاسه‌ای مرکب از ۵ پرچم با میله‌های کوتاه است کاسه گل در گل ماده از ۳ یا ۴ و ۵ قسم تشکیل می‌یابد که بر روی مادگی متکی می‌باشند میوه آن شفت تقریباً خشک و بطور متوسط به بزرگی یک زیتون است مغز پسته طعم مطبوع و ملایم دارد و پوشیده از یک قشر خیلی نازک جدا شدنی و به رنگ قرمز است روغن پسته رنگ زرد طلائی یا زرد مایل به سبز دارد و دارای ۲۰٪ از اسیدهای چرب مختلف است. مغز پسته علاوه برآن که به صورت خام یا بو داده مورد توجه مردم است، در دارو سازی نیز در گذشته از آن استفاده می‌شده است. در استعمال خارج می‌تواند به مصارفی شبیه روغن بادام شیرین برسد.

خواص:

مزاج آن گرم و تر در دوم یا گرم و خشک در دوم است. پسته مقوی مغز و ذهن و خوشبو کنندهٔ بوی دهان و نافع امراض سینه و ریه و سرفه است. پسته مقوی معده و

دهانه معده است. بخصوص اگر با جفت آن یعنی پوست بالای مغز بخورند و زیادکننده منی و رافع لاغری کلیه و یرقان و طحال و سموم است. گویند خوراک آن با شکر مصلح هوای وبائی است.

پوست سبز بیرون آن سرد و خشک در دوم است و جویدن آن مقوی دندان و لثه و خوشبوکنندهٔ دهان و رافع زخم دهان و مقوی دل و معده و روده است.

شریف گفته: چون پوست بیرون پسته را خیسانیده بنوشند تسکین عطش و منع قی و حبس اسهال نماید. روغن پسته گرم و معتدل در رطوبت و خشکی و نافع درد جگر ناشی از رطوبت و درد کلیه و گزیدگی عقرب است. مضر معده می‌باشد و مصلحش مصطکی است. مغز پسته خصوصاً بدون پوست آن برای معده ضرر دارد و مصلح آن زرد آلو و بدلش به وزن آن مغز بادام و مغز حبةالخضر است.

به قول اطبای هند مغز پسته شیرین و گرم و چرب و درشت، چاق کننده و پاک کنندهٔ خون ودافع فساد باد وبلغم ودیر هضم است.[۱]

شیخ می‌فرماید: مزاج پسته در آخر دوم گرم است و رطوبتی هم دارد. با معده سازگار است تلخی و خوشبویی آن بند آمده‌های کبد را باز کند. پسته از دل بهم آمدن و برگشتن معده جلوگیری کند و دهانهٔ معده را تقویت نماید. نه قابض است نه ملین. پسته پادزهر نیش حشرات موذی است.[۲]

پسته گرم و خشک است در دو درجه، پوست نخستین آن قی را نافع است و پوست میانهٔ آن ورم معده راکه از رطوبت باشد سودمند است.[۳]

پسته با شیرین بیان و مصطکی و گل سرخ و کتیرا داروی مفید ورم و زخم معده و روده‌ها است.

مغز پسته علاوه بر آنکه به علت دارا بودن مواد غذایی فراوان مورد توجه مردم است وبه صورت خام یا بوداده مصرف می‌گردد در دارو سازی نیز سابقاً به مصرف تهیه

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۰۳؛ تحفه حکیم، ص ۱۹۵؛ قرابادین کبیر، ص ۳۱۲.

۲ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۲۸۲.

۳ـ صیدنه، ج ۲، ص ۹۴۲.

امولسیونی می‌رسیده که در فرمول looch vert وارد می‌شده است.

در استعمال خارجی می‌تواند به مصارفی شبیه روغن بادام شیرین برسد.

پسته با بادام شیرین، بهمن سفید و نیز بهمن سرخ و ثعلب مصری و مصطکی، صمغ کتیرا، صمغ عربی، مغز گردو، تخم شلغم، تخم هویج در عسل مربا درست کرده برای قوت مخصوص برای غلیظ کردن منی زیاد مفید است.

فارسی این میوه پسته است اعراب آن را معرب کرده فستق گویند و فرنگی‌ها پیستاش خطاب می‌کنند.

مغز میوه پسته زیاد کننده و مقوی شهوت است وجهت تقویت ذهن وحافظه تجویز می‌شود. درمان سرفه، مقوی قلب و ضد خفقان است. برعکس سایر آجیل‌ها در معده تولید تخمه نمی‌کند بلکه از پیچش معده جلوگیری کرده و سردی کبد را معالجه می‌کند گرفتگی کبد و کیسه صفرا را باز می‌کند و در حقیقت کبد را زهکشی می‌نماید و درد آن را تسکین می‌دهد و با اینکه غذاییت زیادی ندارد اشخاص لاغر و ضعیف را چاق می‌کند ولی باعث چاقی مفرط و بی‌تناسب نمی‌شود.

اگر مغز پسته با پوست الوانی که روی آن است خورده شود یرقان را درمان می‌کند و ورم طحال را از بین می‌برد و پادزهر سموم بخصوص نیش حشرات می‌باشد. مغز پسته برای درمان جوش‌هایی است که معمولا در دهان می‌زند. از قی و سکسکه جلوگیری می‌کند اسهال و تشنگی را بر طرف می‌کند مغز پسته با الکل پادزهر سم عقرب و سایر حشرات است. روغن پسته در عطرسازی مصرف فراوان دارد. مالیدن مخلوط آن با مشک جهت درمان لقوه و تقویت حافظه توصیه شده است و چکاندن آن در دماغ، آن را پاک می‌کند.[1]

مغز پسته از نظر طبیعت طبق نظر حکمای طب سنتی گرم وخشک است وعده‌ای آن راگرم وکمی تر می‌دانند. پوسته سبز خارجی میوه پسته سرد و خشک است. اگر پوست سفید سخت آن را در آب بجوشانند و در جوشانده آن بنشینند برای مقعد بیرون آمده

۱ـ زبان خوراکیها، دکتر غیاث الدین جزایری، ص ۲۱۹.

نافع است. ریختن آب جوشاندهٔ پوست و برگ درخت روی موضع مورد نظر برای رفع درد مقعد و رحم و جرب و خارش مقعد نافع است. اگر اسراف در خوردن مغز پسته شود عوارض ناراحت کننده دارد و از بدن دانه‌های قرمز بیرون می‌ریزد در این قبیل موارد باید سرکه و انار ترش و برگه زردآلو ترش خورد در چین مغز پسته را نرم کرده و برای رفع اسهال خونی می‌خورند چینی‌ها معتقدند که پوست درخت پسته برای تقویت بنیان زنانگی موثر است و از جوشاندهٔ آن برای رفع خارش اعضای تناسلی زن استفاده می‌شود.[1]

با دارا بودن مقدار معتنابه چربی از ارزش غذایی زیادی برخوردار است. ازت موجود در پسته نیاز ازتی بدن را تامین می‌کند نظر به این که مصرف زیاد پسته ازت خون را بالا می‌برد شاید همین امر مبنای نظر کسانی را تشکیل می‌دهد که معتقدند مصرف پسته خون را کثیف یا بدن را گرم می‌کند البته لازم است افراد ضعیف و مبتلایان به بیماریهای نقرس، دیابت وناراحتی‌های کلیه از خوردن پسته احتراز کنند زیرا مصرف این میوه خشک بیماری آنان را شدت خواهد بخشید در پسته مقداری از ویتامین‌های آ، ب، ب ۱، ب ۲، پ پ و ای وجود دارد.[2]

پسته یک خوراکی مطبوع و لذیذ و مورد توجه و علاقه و پسند همگان است، پسته در تقویت نیروی جوانی وقوه باه اثری شگرف دارد.

پسته از میوه‌های خشک است و حداکثر هشت درصد آن را آب تشکیل می‌دهد و سایر ترکیبات پسته به طور تقریب به شرح زیر است:

املاح معدنی ۱/۷۰٪، مواد ازت‌دار: ۱۷/۵٪، چربی: ۵۲٪، هیدرات دوکربن: ۲۲٪. آنچه که پسته را واجد ارزش حیاتی می‌کند مواد معدنی آن است. مواد مزبور که هر یک از آنها به نوبه خود در فعالیت سلولز و متابولیسم بدن نقشی قابل توجه و ارزنده دارد.

در هر کیلوگرم پسته قریب به ۳/۶۰ گرم فسفر وجود دارد که فسفر برای ساختمان

۱ـ معارف گیاهی. حسین میر حیدر، ج ۱، ص ۴۴۲.

۲ـ فرهنگ خوردنی‌ها. پرفسور محمد حسین حاجبی، ص ۱۳۳.

سلولهای مغزی فوق‌العاده مورد نیاز است و در مورد نیروی توالد و تناسل نقش موثر و ارزنده‌ای دارد و همچنین یک کیلو گرم پسته محتوی ۰/۹۰ گرم کلسیم است که در ساختمان استخوان، خون و عضلات ما مقامی والا دارد.

مقدار آهن موجود در پسته قابل ملاحظه است و وجود آهن برای تمام سلولهای بدن لازم و جهت ادامهٔ حیات و ساختمان هموگلوبین (گلبول قرمز خون دارای ارزشی انکار ناپذیر است که مسلم می‌گردد پسته در به وجود آوردن گلبول قرمز نقشی ارزنده دارد. پسته به اعتبار هر یکصد گرم مغز پسته خشک ۶ گرم آب، ۶۲۶ کالری انرژی، ۲۰ گرم پروتئین، ۵۴ گرم روغن ۱۵/۵ گرم گلوسید ۱/۹ گرم سلولز ۱۴ میلی گرم آهن و ۱۰۰ واحد ویتامین آ، ۰/۸ میلی گرم ویتامین ب۱ و مقداری از سایر ویتامین‌های گروه ب دارد.

پسته دارای مقدار زیادی آهن است و این که از قدیم آن را برای رفع کم خونی توصیه می‌کردند حرف درستی بوده است بخصوص که علاوه بر آهن مقدار قابل توجهی نیز پروتئین مرغوب دارد وتقریباً ۱/۲ گرم در صد گرم آن نیز مس است که برای خونسازی محرک بحساب می‌آید انواع پسته‌های وحشی در ایران وجود دارد که محصول بعضی از آنها را پس از پیوند زدن با انواع مرغوب به صورت مرغوبی در آورده‌اند اما انواع خیلی ریزی مثلاکسور در بلوچستان وجود دارد که گاهی خوردن آنها که با پوست سخت و خارجی صورت می‌گیرد سبب سرگیجه می‌گردد که شاید با کهنگی روغن آنها ارتباط داشته باشد.[۱]

خوردن مغز پسته زیادی ترشح غدد انسان را تعدیل می‌کند.[۲] پستهٔ رسیده بسیار مقوی برای کم خونی و درمان ضعف مفرط می‌باشد. آن را در غذای اطفال فراموش نکنند. مفید در درمان کم خونیها و مقوی است.[۳]

پسته مقوی معده و زخم معده و سموم بدن را زایل و یرقان را معالجه می‌کند[۴]

۱ـ بهداشت تغذیه، محمد مهدی اصفهانی، ص ۴۲۰.
۲ـ اسرار خوراکیها، ص ۲۳۲.
۳ـ اعجاز خوراکیها، ص ۱۳۵.
۴ـ اسرار خوراکیها، ص ۱۳۱.

خوردن مغز پسته بر طرف کنندهٔ اسهال است. تشنگی و سودا را هم از بین می‌برد.[۱] مغز پسته برای امراض کبدی مفید و زهکش کبد است و دردهای کبد را تسکین می‌دهد.[۲]
پسته برای تقویت ذهن غذای خوبی است.[۳]

ترکیبات شیمیائی:

مغز پسته دارای مقدار زیادی مواد روغنی آمیدون و ۳/۲۶ درصد ساکارز است. روغن پسته رنگ زرد طلایی یا زرد مایل به سبز دارد و دارای ۲۰٪ از اسیدهای چرب مختلف است.

محل رویش:

درخت پسته در نواحی مختلف ایران مانند دامغان، قزوین، خراسان، رفسنجان، اردستان و غیره پرورش می‌یابد.[۴] استخراج تری ترپن از رزین .pistacia veral که استفادهٔ از آن به عنوان مادهٔ اولیه برای ترکیبات استروئیدی میسر است.[۵]

۱ـ همان، ص ۱۳۷. ۲ـ همان، ص ۲۳۱. ۳ـ همان، ص ۲۳۲.
۴ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۶۸. ۵ـ همان، ج ۲، ص ۸۱۵.

* پنبه

تعریف:

در فارسی آن را پنبه و ترکی پانبوق و اعراب قطن گویند. گلهایش دارای رنگ زرد روشن و لکه‌های ارغوانی است. میوه آن غوزه نامیده می‌شود و دارای جدار خشک و سه تا پنج خانه است که در این خانه‌ها پس از شکفتن غوزه الیاف پنبه نمایان می‌شود. بهترین زمین برای کشت پنبه زمینهای پوک است که کمی شوره داشته باشد. الیاف پنبه سفید مایل به زرد است و دانه‌هایی که معروف شده‌اند به پنبه دانه دارای بیست تا سی درصد روغن قابل استخراج می‌باشند که در زمستان در حرارت ۲ تا ۴ درجه بالای صفر منجمد می‌شود و دارای ویتامین «ای» می‌باشد. روغِن آن خوراکی است مشروط بر اینکه کاملا تصفیه شده و بوی آن گرفته شده باشد.

پنبه: به فارسی پنبه و جوزق و در اصفهان کلوزه گویند. در کتب سنتی با نام عربی آن قطن آمده است. به فرانسوی بوتهٔ آن cotonniere وبه انگلیسی: cotlon peant. نامند گیاهی است از خانوادهٔ پنیرک maevaceae و دارای گونه‌های مختلفی است که به

صورت بوتهٔ یک ساله و درختچه می‌روید.

پنبه به عربی: قطن،قرفس، مکهل. فارسی: پنبه و تخم پنبه. هندی: کالی کپاس، کپاس و جنگلی کپاس. سانسکریت: کالانجنی، کرشنابها و کرشتابخنی، بوته آن را دونن می‌گویند. انگلیسی: cotton

لاتینی: gossypium herbaceum

در هند زیاد کشت می‌شود. میوه آن را در هندی طینط می‌گویند و وقتی که رسیده شود باز می‌شود و تخم آن را جدا می‌کنند که آن تخم را در هندی بنوله می‌گویند و حاصل بعد از جدا شدن تخم و باقیمانده را کپاس رموئی یا پنبه یا قطن می‌گویند.

آن میوه را در عربی: جوزالقطن و عفاره، در فارسی: کرزک خیروک و غوزه پنبه و در هندی تینت، تیند دهیرمی می‌گویند. نوعی بیابانی هم هست که آن را در لغت سانسکریت تربوتی بن کارپاس و بهار دواخی می‌گویند.[1]

پنبه دانه عربی: حب القطن، انگلیسی: cotton seed، اردو: بنوله.

یکی از دانه‌های روغنی معروف است که از مغز آن استفاده می‌کنند و اخیراً ثابت شده که در آن ویتامین B زیاد است.

رنگ آن: زرد کم رنگ. طعم: چوبی، مزاج: گرم و تر در درجه دوم و مقدار خوراک مغز آن: ۵ تا ۹ گرم و روغن از ۱۵ تا ۳۰ گرم است

به فارسی: پنبه. به عربی: قطن. وبه هندی اردو: روئی گویند.

سفید، نرم و شفاف.

اردو: روئی مع تخم. هندی: کپاس. عربی: قطن. سانسکریت: کارپاس.

انگلیسی: cotton.

در هند و پاکستان کشت شده، ریشه آن کوچک و بوته آن دو ساله است. شکوفه آن به رنگ نارنجی و حقه میان آن سرخ پر رنگ است. بعد از باز شدن غوزه پنبه داخل آن نمایان می‌گردد که در وسط آن تخم پنبه وجود دارد تخم آن را به حیوانات و دامها

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۹۲.

می‌دهند و روغن آن را می‌گیرند تخم، گل و ریشهٔ این نبات به صورت دارویی مورد استعمال است.

gossypium stocksh masr,var,herbaceum linn

انگلیسی: malvaceae cotton plant

فرانسه: cotonnier

و در بیشتر ممالک گرمسیری کاشته می‌شود.

هندوها آن را از قدیم می‌شناختند و استعمال می‌کرده‌اند. علمای قدیم یونان مثل: phil ostratus,pausanias در مورد آن بحث کرده‌اند و اخیراً بیشتر از آن در صنایع نساجی و ملبوسات (پوشاک) تحقیقاتی کرده‌اند. thiophratus آن را به نام eriophora,pliny و به نام gossympinus و gossypion و xylinum نوشته است. در عربی آن را قطن و قرفس گفته‌اند.

گیاهی که از غوزهٔ آن ریسمان و پارچه درست کنند. قطن، کرسوف[1] پنبه را به عربی: قطن، عمن، طوطه، کرسف، برشف، عصب الخرقع و عطب و تازهٔ آن را: قوز و کهنه آن را قضنیم و به ترکی ماموق و بینوق و به هندی روتی و کپاس گویند و آن دو نوع است. یک نوع نبات آن کوچکتر از یک متر تا یک قد می‌رسد که پس از چیدن محصول آن تا ۲ سال دیگر نتیجه می‌دهد. پس از ریشه می‌برند و نوع دوم درخت آن عظیم است به قدر درخت زردآلو و به مدت ۲۵ تا ۳۰ سال عمر دارد و پنبه آن بسیار نرم است و این نوع را به هندی: ترمه گویند و در بافتن به کار نمی‌آید. بهترین پنبه سفید تازه و نرم آن است.

قطن لغتی است عربی که در تمام زبانهای اروپایی داخل شده است و به صورت coton,cotton,kattun نوشته می‌شود[2]

آزمایش و استاندارد: پنبه خالص باید عاری از مواد قلیایی، اسیدی، چربی، رنگ و مواد محلول باشد.

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۸۱۵.

۲ـ مایرهوف، ص ۳۴۹. فرهنگ داروها و واژه‌های دشوار، ص ۳۰۳.

پنبه گیاهی است علفی وبه ارتفاع ۰/۵ تا ۱/۵ متر که برگهایی متناوب با رگبرگهایی پنجه‌ای مرکب از ۳ تا ۵ لوب مشخص و منتهی به نوک تیز دارد در خارج کاسه گل آن یک کاسه فرعی مرکب از ۳ قطعه با بریدگیهای نوک تیز قرار دارد میوه‌اش پوشینه به بزرگی یک گردو دارای ۳ تا ۵ خانه و محتوی دانه‌های فراوانی است که هر یک از آنها از تارهای سلولزی به رنگ سفید یا مایل به خرمائی پوشیده می‌باشد.

این گیاه در هند، ایران و مصر، آمریکا، شوروی، پرو پرورش می‌یابد. زراعت آن در نواحی مختلف مدیترانه مانند ایتالیا و اسپانیا نیز معمول است. پرورش گیاهان مولد پنبه در اراضی سبک صورت می‌گیرد تا ریشه گیاه بتواند به سهولت در داخل خاک گسترش حاصل کند. اگر زمین زراعتی دارای کمی شوره باشد محیط مناسب‌تری برای نمو گیاه به وجود خواهد آمد. از پرورش بعضی ازگونه‌های این گیاهان در سواحل دریا نتیجه خوب حاصل شده است.

طعم: بی مزه.

مزاج: گرم و خشک در درجه دوم، برای اشخاص گرم مزاج مضر است.

اصلاح کنندهٔ آن: روغن کدو و بادام.

مشابه آن: اسفنج است.

روایت:

در قسمتی از نصیحتهای امام رضاعليه‌السلام چنین آمده است: هرکس بخواهد گوشش درد نکند موقع خواب پنبه بر گوش خود بگذارد.[1]

ترکیبات شیمیایی:

دارای گلهای زرد روشن رنگ است که در بن گلبرگها لکه‌های تیره‌ای وجود دارد.

ازنظر ترکیب شیمیایی در گیاه پنبه مواد تبائین، کولین و سالسیلیک اسید وجود دارد.

۱- بهداشت، ج ۱، ص ۹۰.

در کنجاله تخم پنبه پس از روغن کشی بر حسب وزن خشک آن در حدود ۳/۸٪ گلو تامیک اسید یافت می‌شود که طبق نظریهٔ آقای راما چاندران مادهٔ ال گلوتامیک اسید در حالت آزاد برای معالجهٔ کمبودهای روانی در کودکان و نوجوانان اثر مفید دارد.

دانهٔ پنبه عاری از تارهای سلولزی دارای ۱۸ تا ۳۰٪ روغن قابل استخراج است.

روغن پنبه: از دانه‌های آن تحت اثر فشار بدون مداخله گرما و بعداً تحت اثر فشار و وارد کردن آب جوش به دست می‌آید. روغن پنبه مایعی است که قبل از تصفیه شدن رنگ زرد تیره داشته در گرمای ۲ تا ۴ درجه انجماد حاصل می‌کند. نوع تصفیه شده آن دارای رنگ کاهی فاقد بو و طعم است. وزن مخصوص آن در گرمای ۱۵ درجه بین ۰/۹۱۸ تا ۰/۹۲۷ می‌باشد. اندیس ید آن بین ۱۰۱ تا ۱۱۷ و اندیس صابونی شدن آن بین ۱۹۰ تا ۱۹۸ است. دارای ویتامین ای نیز می‌باشد.

روغن پنبه دارای مصارف خوراکی است مشروط بر آنکه به خوبی تصفیه گردد و عاری از استئارین، پالمیتین، گلیسریدهای جامد و گوسی پول gossypool شود.

گلهای این گیاه دارای ماده‌ای به نام کوئرسی مریت رین quer cimeritrine است. در دانهٔ پنبه دو ماده رنگی و سمی به نامهای گوسی‌پول زرد gossypol jaune وگوسی‌پول قرمز gossypol rouge وجود دارد.

گوسی‌پول به فرمول $c^{30}h^{10}o^{8}$ و به وزن ملکولی ۵۱۸/۵۴ است. گوسی‌پول اثر تحریک کننده دستگاه هضم (معده و روده) دارد. به‌صورت آزمایش اگر به مقادیر زیاد به حیوانات خورانده شود موجب خیز و تورم شش می‌گردد بعلاوه تنفس جانور سست شده حالت فلج پیش می‌آید. دارای اثر حشره کشی است.

در روغن پنبه ماده palmatin و olein و نیز در تجزیه شیمیایی در آن:

carbon 76.40

hydrogen 11.40

oxygen 12.20

وجود دارد. در طب جدید استعمال دارُویی به آن صورت ندارد.[1]
پنبه خالص از سلولز تشکیل یافته و در محلول آمونیاکی اکسید مس محلول است.

خواص:

مغز دانه‌های آن مصارف متعدد و فواید بسیار دارد که بزرگترین خواص آن زیادکردن نطفه است.

کسانی که به علت کمی نطفه بچه‌دار نمی‌شوند بایستی سه ماه و نیم مرتباً روزی پنج مثقال دانه‌های آن را خوب آرد نموده به صورت قاوت میل نمایند. همچنین برای سینه و نرم کرده شکم مفید است. با دارچین و شکر برای سرد مزاجان مفید است با سکنجبین برای آنهائی که مزاج گرم دارند مفید است و مغز دانه‌های پنبه برای زنان بچه شیرده نیز نافع است چون شیر آنها را زیاد می‌کند.

شکوفه گیاه پنبه نشاط آور است و شربتی که با آن بسازند برای رفع خفقان و احتقان سود فراوان دارد و دارو سازان سنتی ایران را عقیده بر این است که عقل و هوش را زیاد می‌کند. ضماد شکوفه وبرگ آن همراه با پنبه سوخته ورمها را فرو می‌نشاند و خارش بدن را برطرف می‌کند و پس از سوختن، از تاول زدن جلوگیری می‌کند. آب برگ آن اگر با آب سیب مخلوط شود اسهال را بند می‌آورد.

چنانچه زخمهای بریده شده را از پنبه سوخته پرکنید چرک آنها را خشک می‌کند. اگر پنبه را که قبلا روی آن زنجبیل یا زرنباد نرم کرده گرم کنند و بر روی ورمهای دردناک ببندند درد آنها را تسکین خواهد داد.

اگر تخم پنبه را کوبیده با کمی زنجبیل مخلوط کرده و پنبه را به آن آغشته کرده فتیله سازند و بعد یک سر آن را بر زگیل میخی بسته و سر دیگر آن را آتش بزنند به طوریکه گرمی و حرارتش به زگیل برسد ولی نسوزاند واین عمل را سه روز متوالی روزی یک بار

۱ـ فارماکوگرافیا، ج ۱، ص ۲۲۴.

تکرار نمایند زگیل افتاده و از بین می‌رود.[1]

جوشاندهٔ گیاه را برای معالجهٔ مالاریا وسایر انواع تبها می‌خورند و دم کردهٔ گلها و برگهای گیاه را برای نرم کردن سینه می‌خورند و از خیس کردهٔ غلیظ گلها و برگ پنبه در آب برای تحلیل ورمها مصرف می‌شود. ریشهٔ پنبه برای معالجهٔ اسهال خونی مفید است و دود آن برای بواسیر مفید می‌باشد. ضماد گیاه پنبه که به حد خاکستر نرسیده باشد برای تحلیل ورم و رفع خارش مقعد و سوختگی آتش وجذب چرک زخمهای عمیق مفید است. ضماد آب برگ پنبه با روغن گل برای نقرس بسیار مفید است. تخم پنبه برای کلیه مضر است و از این نظر باید با بنفشه خورده شود. آب برگ پنبه در موارد مار گزیدگی و عقرب گزیدگی به کار می‌رود.[2]

پنبه: *gossypium herbaceum l.*

انگلیسی: *cotton plant*

آلمانی: *baumwolle*

فرانسه: *cotonnier*

ایتالیائی: *bambagia*

قطن الشرق گیاهی است علفی و به ارتفاع ۰/۵ تا ۱/۵ متر که برگهایی متناوب، گلهای آن به رنگ زرد روشن و دارای لکه ارغوانی در قاعده هر یک از گلبرگهاست. میوه‌اش پوشینه به بزرگی یک گردو دارای ۳ تا ۵ خانه و محتوی دانه‌های فراوانی است که هر یک از آنها از تارهای سلولزی به رنگ سفید یا مایل به خرمایی پوشیده می‌باشد.

جوشانده گیاه پنبه را خاکستر کرده با گوگرد معمولی مخلوط کرده برای عرق پا نیز خوب است.

بنوله، تخم پنبه، حب القطن، به رنگ: بلوطی، طعم: قدری شور و گرم وتر در درجه سوم است برای کلیه مضراست، اصلاح کنندهٔ آن خمیر بنفشه و مشابه آن حب قرطم

۱ـ مجموعه طب سنتی و گیاهی، ص ۸۹.

۲ـ معارف گیاهی، ج ۴، ص ۳۹۴ـ۳۹۷.

است. مقوی باه و خوراک تازه آن: تا ۲۴ گرم می‌باشد.

مغز آن: دافع سرفه گرم و ملین سینه و با سکنجبین برای اشخاص گرم مزاج مقوی باه و با دارچین مقوی باه برای اشخاصِ سرد مزاج و آب برگ آن برای جلوگیری از اسهال بچه‌ها مفید است.

روغن آن: دانهٔ کوچک صورت، کلف (کک) وحب شباب را مفید و مرهم اجزاء تمام آن مقوی معده است.

خواص آن: ملطف، ملین، منفث بلغم، مولد شیر و مقوی باه می‌باشد و از آن با شیر فرنی درست کرده می‌خورند. برای لاغری درد سر کهنه، کمی شیر در پستان زن، ضعف باه و درد سر حریره تخم خشخاش با مغز دانه مفید است.

از دانه پنبه روغن خوراکی تهیه می‌نمایند و به جای روغن زیتون و یا برای مالش بدن از آن استفاده می‌کنند. جلا دهنده است، در هند زنها برای آرایش چهره آن را به ترتیب خاصی استعمال می‌کنند و کک ولکهای صورت را دور می‌کند.[1]

در بند آمدن خون حیض بعلت سردی نافع است. شربت گل پنبه: برای جنون، وسواس و مالیخولیا مفید است.[2]

موارد استفاده آن: مسکن درد و محلل اورام می‌باشد و بیشتر استعمال خارجی دارد. بسیار مفرح است. شربت آن جنون، سواس، اختناق رحم و خفقان (طپش، اضطراب) را دور می‌کند و مرهم آن محلل اورام می‌باشد در علاج سوختگی به وسیله آتش، دانه و پوست آن مفید می‌باشد. پنبه گرم کرده برای گذاشتن جای درد مفید است و مسکن می‌باشد مربای گل (گلقند) آن شیر پستان زن را زیاد می‌کند و نیز مسمن (چاق کننده بدن) است.[3]

رنگ آن سفید است و در پاکستان غربی، مصر و مناطق گرمسیر می‌روید و مزاج آن گرم و خشک در درجه اول است.

گل پنبه: گرم وتر در درجه اول، پوست ریشه: گرم و خشک و مقدار خوراک پوست

۱ـ المفردات، ص ۱۳۵.   ۲ـ همان، ص ۳۵۶.   ۳ـ بستان المفردات، ص ۱۴۹.

ریشه: از ۷ تا ۱۲ گرم می‌باشد.

خواص: برای گرمی بر ورمها می‌بندند. پوست ریشه: آورنده جریان حیض سقط کننده جنین و مشیمه است و مقدار خوراک: ۲۰۰ گرم درآب جوشانده که تا نصف شود آنگاه آن را صاف کرده و روزی سه یا چهار قاشق به مریض می‌دهند که برای آسانی زائیدن مفید است.

اطبای شرقی تمام بوته آن را: گرم و مرطوب بیان کرده‌اند. شربت گل آن برای مرض مالیخولیا مفید است. مراقی توصیف می‌کند تاثیر محرک اعصاب و مفرح دارد مرهم آن برای علاج سوختگی از آتش و آب جوش مفید است پنبه سوخته برای زخم مفید است و تخم پنبه به عنوان ملین خارج کننده بلغم و مقوی باه استعمال می‌شود.

زرنباد با زنجبیل بر پنبه مالیده بر عضو فلج ویا مریض استسقاء (شخصی که آب فراوان می‌خواهد) گذاشته مفید است. تخم پنبه سائیده با زنجبیل و آب دوائی مفید است که به صورت مرهم برای ورم خصیه (بیضه) استعمال می‌شود. عصاره برگ آن در مرض اسهال و مرهم برگ و روغن آن برای نقرس و درد مفاصل نافع است. حمام آبزن (یعنی در محلول آن مریض در طشت بنشیند) برگ و روغن آن برای قولنج رحم مفید است ونیز چوب شاخه آن را معجون کرده برای بهبود زخم وبرگ آن را پودر نموده مخلوط با شیر برای تقطیر بول مفید است.

در کتاب فارماکوپیای امریکا گیاه پنبه نوشته شده و موارد استعمال آن را ذکر نموده است که از قدیم زنان سیاه پوست آمریکائی پوست ریشه آن را برای سقط جنین استعمال می‌کرده‌اند. معلوم می‌شود که اثر آن بر رحم مانند ergot است وآن در مرض سختی حیض و بسته شدن حیض از سبب سردی مفید است که ۱۲۰۰ گرم پوست درخت پنبه با یک کیلو آب جوشانده درست می‌کنند و ۶۰ گرم آن را هر نیم ساعت مصرف می‌کنند یا عصاره آن را به مقدار ۲ تا ۴ گرم استعمال می‌کنند. در امریکا برای اسهال از آن نوعی چای درست کرده و مصرف می‌کنند تخم پنبه آورندهٔ جریان شیر است. پوست بوته پنبه نشاسته دارد.

گل آن تر و با قوت شادی بخش است. بخور آن نافع زکام و نفوخ سوختهٔ آن مانع رعاف (خون دماغ) و چون پنبهٔ کهنه را سوزانده و بر جراحت بپاشند مانع خونریزی می‌شود و گویند: مرهم پنبهٔ سوخته که کاملا خاکستر نشده باشد محلل اورام (تحلیل برنده ورمها)، رافع حکه (خارش) مانع آبله و نافع سوختگی از آتش است و چون آن را بر دمامیل بچسبانند قلع چیزی که اندر آن است و تنقیه آن نماید، زیرا که از خاصیت آن است جذب مواد از عمق بدن زخمهای عمیق می‌کند و مجفف، ذرور خشک سائیده آن خوب و خشک کننده جراحات است.

اگر گل پنبه را گرفته از آن شربت بسازند و به قدر بیست درم بنوشند جهت ابتدای جنون، وسواس، خفقان حار و احتباس (بسته شدن) حیض و اختناق رحم موثر و از یک اوقیه آن گفته‌اند که بسیار شاد، حالتی نزدیک به سکر (نشئه) می‌کند برگ پنبه را اگر کوفته وآب فشرده آن را به مقدار ربع رطل به دفعات خصوصاً با شربت سیب بدهند اسهال اطفال و غیر اطفال را حبس کند مرهم آن با روغن گل جهت نقرس و ضربان دائم بی مانند وبا برگ خرفه جهت اوجاع (درد) مفاصل حار مفید است. چون شاخهٔ پنبه را در گوش گذارند و طرف دیگر آن را بسوزانند آبی که در گوش رفته باشد جذب می‌کند.[۱] در تحفه حکیم علاوه بر خواص گذشته چنین آمده است:

چون فتیله از آن ساخته و یک طرف آن را آتش زده و طرف دیگر بر ثالیل (زگیل) گذارند به حدی که تقریباً داغ شود و سه روز تکرار کنند در رفع ثالیل تجربه شده است.

پنبهٔ پوسیدهٔ کهنه رافع گوشت مردهٔ زخمهاست. مرهم تمام اجزای آن مقوی معده محلل و جاذب خون روی پوست است و مغز پنبه دانه با سکنجبین در گرم مزاجان و با دارچین در سرد مزاجان بسیار مبهی (افزایندهٔ قوه باه) است. اندازه شربت شکوفه آن تا هجده درهم و مغز دانه آن پنج درهم است روغن تخم آن مبهی، ملطف، جالی (ضد عفونتهای پوستی)، رافع سرفه و مغص (درد شکم و روده) و تدهین روغن مالی آن جهت امراض بارده (سردی) بی مانند است.[۲]

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۴۱.

۲ـ تحفه حکیم، ص ۲۰۷ـ۲۰۸.

در مورد پنبه در زیر لغت عسل چنین آمده است: وگر نمک اندرانی اندراو کنی و پنبه‌ای اندر او زنی و اندر گوش نهی، بانگ را که از گوش همی آید نیک باشد.[۱]

یعنی: اگر نمک اندرانی به داخل عسل بریزی و پنبه‌ای را به آن آغشته کنی و داخل گوش بگذاری برای صداهایی که از درد داخل گوش می‌آید مفید است.

شیخ گوید: ریشهٔ پنبه بیابانی را در آب بپزند مرهم سازند علاج ورم گرم وباد سرخ است. افشره (فشرده شده صمغ) و روغن پنبه درد گوش را دوا کند و افشرهٔ برگش سرشویه شود سوزنی را علاج است.[۲]

بهترین آن بزرگ دانه، پر مغز و تازه آن است. گرم وتر در درجه دوم و با رطوبت بسیار است. خوردن مغز داخل آن بسیار مفید برای سینه و ریه، نافع سرفه و ملین (نرمی بخش) سینه و شکم است. خوردن سه مثقال از آن با اندکی دارچین و شکر در سرد مزاجان و با سکنجبین در گرم مزاجان مقوی باه است و چون مغز آن را با آب پیاز سائیده و بمالند دمامیل را از بین ببرد. مقدار شربت آن تا پنج مثقال. مضر کلیه، اصلاح کننده آن خمیرهٔ بنفشه و مشابه آن تخم کنگر است و تدهین با روغن آن جهت رفع کلف (کک)،نمش (چین و چروک) و جراحات حادثه در صورت نافع است.[۳]

شیخ گوید: پنبه دانه بادشکن، خشکاننده، دیرهضم و بد هضم و بد خلط است و گرمی زیاد می‌دهد. روغن جوشیده‌اش کم ضررتر است و سکنجبین شکری زیانش را دفع کند. پنبه دانه که بسیار گرم است مایهٔ سردرد است. پنبه دانه‌ای که دیر هضم است برای معده خوب نیست و اگر زیاد بخورند آب پشت قطع می‌شود.[۴]

مصرف: پنبه خالص را در جراحی جهت محافظت از اندامهای جراحی شده و جذب خون ترشحات و چرک و همچنین برای حفظ بافتها از باکتریهای مولد عفونت بکار می‌برند. در صنعت پنبه را جهت صنایع پارچه بافی و تهیه سلولز خالص و برای ساخت مواد منفجره، استات سلولز و غیره به کار می‌برند. الیاف پنبه نارس را به نام مرده dead

---

۱ـ بهمنیار، ص ۲۸۸.
۲ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۲۹۶.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۴۱.
۴ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۲۹۶.

cottan نامند و آن را از روی دیواره فوق‌العاده نازک و داشتن یک لایه خارجی از جنس کوتین تشخیص می‌دهند. این نوع پنبه فاقد خواص لازم برای مصارف مختلف می‌باشد. پنبه را همچنین به صورت نوارهای جاذب باندهای چسبناک (زخم) و پنبه آغشته به مواد دارویی به‌کار می‌برند.[۱]

پنبه خالص: عبارت از کرکهای دانهٔ انواع کشت شده گیاه گوسی پیوم هیرزوتوم gossypium hirsutum یا سایر انواع و گونه‌های پنبه از خانواده مالواسه است که عاری از ناخالصی و مواد چربی، بی رنگ و استریل شده باشد. پنبه خالص را همچنین به نام پنبه جاذب آب absorbent cotton می‌نامند.

پنبه را جهت مصارف بافندگی به صورت نخ در می‌آورند یا در اثر مجاورت با مواد شیمیایی به ترکیباتی مانند پنبه مرسریزه mercerized cotton ریون rayon و سایر فراورده‌های دیگر تبدیل می‌کنند. آمریکا به تنهایی نیمی از پنبه دنیا را تولید می‌کند.

خوردن ۷۵ گرم شربت شکوفه پنبه برای دفع وسواس و ناراحتی‌های فکر مفید است. پوست ریشه درخت پنبه برای تنظیم رگل ماهانه خانمها مفید است.[۲]

روغن پنبه تصفیه شده به مصرف تغذیه می‌رسد. دانه آن عاری از گوسیپول، آمیگدونیتریل، گلوگزید به مصرف تهیه نوعی عصاره خشک با افزودن ۵۰٪ قند، می‌رسد که اثر زیاد کننده شیر دارد با مصرف آن مقدار نسبی مواد چرب و کازئین در شیر افزایش می‌یابد از دم کرده دانه پنبه به صورت چای در امریکا به عنوان تب بر استفاده می‌کنند. برگ گل و ریشه گیاه در هند به عنوان نرم کننده مصرف می‌شود. پوست ریشه گیاه دارای اثر قاعده‌آور است زیرا دارای خاصیت اکبولی می‌باشد ضمناً چون با مصرف آن ایجاد انقباضات رحمی شبیه انقباضات خود به خود زمان وضع حمل پیش می‌آید بدون آنکه حالت کزاز مانند ناشی از مصرف ارگودوسگل عارض شود از اینجهت دارای اثر بندآورنده خون رحمی نیز می‌باشد. مغز دانه پنبه در ازدیاد اسپرم

۱ـ مفردات پزشکی جدید؛ فارماکوگنوزی، دکتر آئینه‌چی، ص ۹۸-۹۶.

۲ـ خواص میوه‌ها و خوراکیها، ص ۸۷.

موثر ذکر شده است. پنبه مصارف پزشکی و بهداشتی متعدد دارد و از آن در بسیاری موارد مانند زخم بندی، سوختگیها، در اعمال جراحی و غیره استفاده می‌کنند. پنبه سوخته شده اثر بند آورنده خون در جراحات دارد. روغن پنبه به مصارف روشنائی و صابون سازی می‌رسد استفاده‌های صنعتی آن زیاد است. در بین گیاهان مولد پنبه انواع وحشی وجود دارند که در نواحی کویری و نیمه کویری افریقا و عربستان یافت می‌گردند.[1]

محل رویش:

این گیاه در هند، ایران و مصر پرورش می‌یابد. زراعت آن در نواحی مختلف مدیترانه مانند ایتالیا و اسپانیا نیز معمول است پرورش گیاهان مولد پنبه در اراضی سبک صورت می‌گیردتاریشهٔ گیاه بتواندبه سهولت درداخل خاک‌گسترش حاصل‌کند.اگرزمین زراعتی دارای کمی شوره باشد محیط مناسب‌تری برای نمو گیاه به وجود خواهد آمد.

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۳۶۳، ۳۶۴، ۳۶۵، ۳۶۷،۳۶۸ و ۳۶۹.

* پنج انگشت

تعریف:

در برگ آن یک روغن و ریزین است. روغن آن بی‌رنگ و در روغن بوی آن گیاه ظاهر است خاکستر از آن ۷.۷۵٪ حاصل شده است. در میوه آن یک اسید به شکل ریـزین است یک ماده که اسید است بطور آستژبحیتت و میوهای خشک کرده آن دارای ۶.۸٪ خاکستر است vitex agnus castus linn

این نوع پنج انگشت را اطبای مسلمین به نام عربی آن اثلق و به نام فارسی آن پـنج انگشت و به نام رومی آن vitex استعمال کرده‌اند.

میوه آن به نام حب الفقد و به نام هندی آن تخم سنهابو بیان کرده‌اند. آن را حل کننده باز کننده سدهای دماغ و جگر و مفید در بزرگ شدن طحال، سوزش و استسقاء مفید دانسته‌اند. آن را عرب نیز ذوخمسة الاوراق یعنی دارای پنج برگ و در مصر آن را کـف مریم یعنی دست مریم می‌گویند. زمان قدیم این گیاه را هدیه (اله) می‌دادند. نیز در قرن اوسط آن را فلفل راهبین می‌گفتند.

تخم آن یک ماده تلخ به نام castine دارد و مقدار زیاد اسید آزاد free[1] می‌کند.

vitex agus_castus l. v.integra medic,v.latifolia mill

انگلیسی: agnus castus,tree of chastity,chast_tree,monk,s peepper tree

فرانسه: agneau chast,petit poivre,poivre sauvage,gattelier

آلمانی: pfefferbaum,keusshbaummullen,abrahamstrauch,spfaffer

ایتالیائی: albero del pepe,vitice,pepe dei monaci

فارسی: پنج انگشت، فلفل، فلفل بری. عربی: شجرة ابراهیم.

از کلیه قسمتهای این گیاه بخصوص میوه آن بویی شبیه بوی فلفل استشمام می‌شود که باعث نامگذاری گیاه به نام فلفل شده است.

هندی: سنهالو،نیسیندا.

vitex negundo linn,vitex trifolia linn

دو نوع فوق را کتاب سانسکرت به نام نرگندی، سندهووارا، سیفالیکا، سویتابشیی بیان نموده است که یک قسم از آن دارای گل زرد مایل به نیلگون به نام سویتاپشپی و قسم دوم دارای گل نیلگون به نام پوشاپام لیکا می‌باشد اهل تامیل گویند که یک نوع از اینها مذکر و قسم دوم مؤنث است و به این سبب هر دو قسم را با هم در نسخه‌ها استعمال می‌کنند.

پنج انگشت را به عربی فنگشت، اثلق، شجرةابراهیم، حشیشةالرهبان، ذوخمسةاوراق، ذوخمسةاصابع، ذوخمسة جنحه نامند و به یونانی: اغنیس و بسریانی: لیفس و به لاتینی: ویطس و به فرنگی: اسکی نان تو و به فارسی: درخت مریم و به هندی: سنبهالو و در افغانی: مروندطی گویند.

فارسی: درخت مریم، پنجنکشت. یونانی: اخنیس، بناویطوس. سریانی: ینفس، عربهرا. سانسکرت اندراتکا، اندرسرس، نرگندی، سند هو وار (یک قسم آن).

۱ـ فارماکوگرافیا، ج ۱۱، ص ۷۳.

قسم دوم: نیلکا، نیل نیرگندی، نیل سنددداد. هندی: سنهالو، سمهالو.

انگلیسی: five leaved chaste tree

لاتینی: vitex tirfolia,vitex nigundu,vitex arobora

تخم آن را در عربی حب الفقد، حب الطاهر، حبالنسل، عین السراطین. نیز در فارسی: فلفل کوهی و دل آشوب می‌گویند.

در جنگلها و باغها روئیده می‌شود. هر ساقه تعداد پنج تا برگ دارد. برگ آن از بالا نیگلون و از طرف داخل سفید است. اقسام زیادی دارد. میوه و برگ انواعی از آن سفید رنگ هستند و بیشتر میوه آن زعفرانی رنگ هست.[1]

پنج انگشت گیاهی است agnus که برگ آن مانند برگ شاهدانه است و بوتهٔ آن در کنار رودها روید، ذوخمسة اصابع، ذوخمسة اوراق، دل آشوب، پنجنگشت. تخم آن را حب الفقد خوانند.[2]

پنج انگشت خزنده داریم به فارسی قدیم در کتب طب سنتی با نام بنعلافلن که گیاهی است کوچک خزنده چند ساله علفی گسترده روی زمین.

برگ پنج انگشت سبز، گل آن سرخ و سفید و تخم آن سیاه رنگ است.

مزاج آن:

گرم و خشک در درجهٔ دوم است. این دارو سردرد می‌آورد و مصلح آن کتیرا و صمغ عربی می‌باشد.

ترکیبات شیمیایی:

بررسیهای شیمیائی جدیدی که به طور دقیق مواد موجود در اعضای این گیاه را نشان دهد بر روی آن به عمل نیامده است. تمام قسمتهای این درختچه در نواحی مختلف ایران به فلفل نیز موسوم است ولی نباید با فلفل سیاه که گیاهی به نام piper nigrum از

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۴۶.

۲ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۸۱۷.

تیره piperaceae است اشتباه شود.

گیاه دارای نوعی اسانس مخصوص است که مرکب از سینئول و احتمالا سابی نن sabinene پی نن pinene و سزکوئی‌ترین می‌باشد. میوه‌اش دارای معادل ۰/۴۷٪ از این اسانس است.

malet در سال ۱۹۰۸ تان نوزیدهائی که از مواد رنگی به حساب می‌آید به نامهای وی تکسین vitexine و وی تکسینین vitexinine از آن به دست آورد.

خواص:

میوه این گیاه سابقاً تحت نام semen agne_casti به عنوان تسکین دهنده قوای شهوانی مصرف می‌گردیده است.

dr.h.leclerc مصرف دم کرده ۱۰٪ سرشاخه گلدار این گیاه را به عنوان ضد تشنج در اختلالات عصبی psycho_nevrose و غیره توصیه نموده است.

برای میوه‌اش اثر نیرو دهنده، اشتها آور، مدر، بادشکن و حتی مخدر قائل‌اند.

دکتر bontius ماده vitex negundo را نوشته است و گفته که این ماده مدر حیض و مسکن دردها می‌باشد و حمام (غسل) به وسیلهٔ این گیاه برای امراض کمبود فشامن و امراض مجهول می‌باشد آقای دکتر و محقق fleming آن را از گیاهان و سبزیهای سودمند شناخته است. برای استعمال، این را به طریقه خاص برای ضماد درست می‌کنند. برگهای تازه را در یک دیگ سنگی می‌پزند، بعد آن را بر روی ورم و درد می‌بندند، روزی ۳ یا ۴ مرتبه عوض می‌کنند تا ورم و درد زائل شود.

نیز به قول بعضی از برگ آن توشک درست کرده بر آن می‌خوابند که سردی سر و درد سر را مفید است دکتر هو dr hove در سال ۱۷۸۷ بیان کرده که هندیها در بمبئی آن را گیاه ضماد و کماد می‌گویند عصاره برگ آن را با جعده (بهنگره) مخلوط با ریحان و نانخواه (زنیان) برای مرض روماتیسم استعمال می‌کنند. عصاره آن به جرعه ۶ گرم با روغن خوراکی و فلفل سیاه نیز در روماتیسم داده می‌شود و در بزرگ شدن طحال ۲۴

گرم از عصاره آن با ۲۴ گرم بول گاو هر روز صبح استعمال می‌کنند و در تب، سرماخوردگی، روماتیسم زیاد استعمال می‌شود. محقق روزبرگ rosburgh گفته است که در بعضی مواقع زنان هندی از آن برای حمام یا برای غسل کردن زائیده در روز بعد از زایمان استفاده می‌کنند.

در کتاب قدیم «نرگندی» نوعی از پنجنگشت را مقوی دماغ، قابض، تلخ و نافع قولنج، اورام، روماتیسم، کرم شکم، بد هضمی، بلغم، دمل و جذام نوشته است. برگ آن در پیچیدگی استخوان، ضربه، ورم خصیه، خون ریزی زیر پوست به صورت ضماد استعمال می‌شود. بیخ آن مقوی، تب‌بر، خارج کننده بلغم و میوه آن مقوی اعصاب و دماغ و مدر حیض توصیف شده است. اطبای مسلمین آن را استعمال می‌کنند و به نام تخم سنهالو می‌نامند و این نوع را vitex agnus castus در هند از خارج وارد می‌کنند. vitex negundo را محقق ramphius به نام lagondium ذکر کرده و می‌گوید که برگ آن حبوبات و لباسها را از کرم و حشرات محفوظ می‌گذارد. زنهای ژاپنی نوعی عصاره از آن درست می‌کنند که بادشکن ومدر حیض می‌باشد در هند برگ آن را داخل ورق کتابها می‌گذارند که ورق را از کرم‌خوردگی محفوظ می‌دارد.

تخم پنج انگشت را به عربی: حب الفقد و حب‌الطاهر گویند.

این تخم مثل فلفل سیاه و از آن کوچک‌تر است بعضی از آن سفید و بعضی دیگر سیاه‌اند مزاج آن گرم دو درجه و خشک دو درجه است آن محلل، ملطف، ضعیف کننده ، قابض، بادشکن خشک کننده منی و ضعیف کننده باه است. برای ورم طحال با سکنجبین می‌خورند و خیسانده در سرکه نیم گرم ضماد می‌کنند. برای ضعیف کردن قوهٔ باه با سرکه می‌خورند و جوشاندهٔ آن را می‌دهند گفته‌اند که مدر حیض و بول هم است شیر را زیاد می‌کند لکن منی را خشک می‌کند. در جریان زیاد منی سفوف فنجنگشت نسخه معروف آن است.

این گیاه در عین حال خنک و قابض و تب‌بر می‌باشد. جوشانده آن محلل و ضد سم است. عصاره و برگ آن برای یرقان و خونریزی‌های داخلی بسیار مفید است.

برای التیام و جراحت‌ها و بواسیر نافع است برای قطع اسهال و درد کبد، ریه و زخم رودها و درد مفاصل و سیاتیک نافع است.[۱]

فلفل بیابانی درختچه‌ای است زیبا، گلهای زیبایی دارد، میوه‌اش آبدار است و سخت ،با دوام و قابض می‌باشد. به هضم غذا کمک می‌کند دماغ و کیسه صفرا و معده را باز می‌نماید و برای سردرد مفید است. برای معالجه جنون، بواسیر گرفتگی طحال و ورم رحم تجویز شده است. برای یائسگی پیش رس ضماد میوه و برگ آن جهت درد سر و بواسیر نافع است. جوشانده آن جهت ورم زخم مقعد ومرهم آن با روغن و برگ مو جهت ورم بیضه مفید است. ضد سوزاک می‌باشد.[۲]

پنج انگشت به عنوان تسکین دهنده قوای شهوانی مصرف می‌گردیده است. اشتهاآور، مدر، بادشکن، اثر ضد کرم، رشد موی سر و حافظه را تقویت می‌کند، خلط آور و تب‌بر، قابض مقوی معده، ضد کرم و تقویت کننده پیاز موی سر، جهت رفع درد دندان و در درمان روماتیسم مورد استفاده قرار می‌گیرد.[۳]

تخم آن مفتح سدهٔ دماغی و کبدی و طحال نافع خفقان سرد، خشک کننده منی و نافع جمیع علل سوداوی و گاز گرفتگی سگ دیوانه است. گویند چون برگ آن تا سی روز بنوشند صرع و جنون را نفع بخشد و سرمه با عصاره آن دید را قوی گرداند. مزمزهٔ و غرغره با آب پختهٔ آن مسکن درد حلق و نافع زخم دهان و خشونت حلق است. خوراک و ضماد عصاره برگ آن نافع یرقان است. چون یک درم تخم آن بخورند شیر را زیاد و منی راکم کند و چون با سرکه سه روز بخورند قطع منی و شهوت جماع کند. نیز خوابیدن بر روی برگ آن و خوراک تخم آن قطع نعوظ کلا نماید و چون زیر زن بخور آن نمایند شهوت جماع زن را ساکن نماید. نشستن در آب پختهٔ برگ پنج انگشت نافع در درحم و ورم رحم و مقعد می‌باشد. گیلانی گوید: که آن نافع جرب سوداوی است. خوراک یک درم آن جهت گزیدگی مار و عقرب و مالیدنش برای کل گزیدگی‌ها مفید می‌باشد.

۱ـ معارف گیاهی، ج ۴، ص ۱۰۵.

۲ـ زبان خوراکیها، ص ۴۸.

۳ـ گیاهان دارویی، ج ۲، ص ۵۵۵.

مضر جماع و کلیه است و مصلحش صمغ عربی است و بهتر است که حتماً با مصلح استعمال شود. تخم آن مضر سر است و مصلحش بنفشه می‌باشد.

بدل آن به وزنش شاهدانه است مقدار خوراک آن از نیم تا دو درم است.[1]

لطیف کننده گدازنده، باز کننده وبا کمی قبوضیت است رنگ و رو را صفا دهد ضماد تخم آن با روغن سختی بیضه را از بین ببرد.[2]

بدل آن: شاه دانه است. برای امراض رحم آ طحال و بواسیر مفید است. مقدار خوراک تا حد ۴ گرم، درد سر از ورم و رطوبت را دور می‌کند سده‌های دماغ و جگر را دفع می‌کند. ورم طحال و رحم را دور می‌کند. خفقان، جنون، بواسیر را مفید است. شاخه آن با غنای صحرایی مدر حیض است. برگ آن گرم کرده بر روی ورم سدد بستن ورم را حل می‌کند.[3]

برگ آن مشابه برگ انار است که از طرف بالا سبز و از طرف زیر سبز مایل به سفید است. بر هر ساق تعداد پنج برگ به شکل پنجه دست انسان می‌شود. از آن بوی تندی می‌آید. گل آن سفید مایل به سرخی و نیلی است. تخم آن در نوعی سفید و در نوع دیگر سیاه مانند فلفل سیاه و لکن کمی از آن کوچک‌تر می‌باشد.

چکاندن آب آن در چشم مقوی دید است. نیز مزمزه با آن نافع درد حلق، ورم و زخم دهان می‌باشد. آبزن آن در ورم رحم، ورم خصیتین، ورم مقعد استعمال می‌شود. برگ آن را پخته بر قولنج بادی، ورم رحم و ورمهای سخت ضماد می‌کنند.

برگ را با روغن سوزنده مرهم درست کرده بر زخمهای متعفن می‌گذارند. تعفن را دور کرده زخم را خشک می‌کند.

نفع خاص: باز کننده سدهای طحال و جگر، بهَ صورت داخلی برگ آن استعمال نمی‌شود.

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۴۵ـ۳۴۳.

۲ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۹۸.

۳ـ بستان المفردات، ص ۱۷۱.

محل رویش:

درختچه‌ای است زیبا به ارتفاع ۱/۵ تا ۲ متر و بومی نواحی مرکزی آسیا که امروزه بر اثر پرورش زیاد انتشار فراوان در نقاط جنوبی اروپا مانند منطقه مدیترانه و نواحی دیگر پیدا کرده است.

نواحی مختلف البرز، تهران کرج، خراسان، خرمشهر، بیشه، کازرون، بندر عباس، خلیج فارس، قم.[۱]

ضرر آن: سردرد آور و مضر کلیه است.

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۵۵۵.

* پنیر

تعریف:

عربی: جبن و ابوالمسافر، سانسکرت، دوهی کلات. یونانی: سروش، بروش، طورس و طوروس.

انگلیسی: runnet,rennet,chease

لاتینی: ceseus,cese

شیر را از پنیر مایه جامد می‌کنند و ماست آن را دور می‌کنند.[1]

ناخوشی‌ها و آفات پنیر:

۱ـ پنیر پف کرده: در پنیر گاهی دیده می‌شود که سوراخهای داخلی دراز و غیرمنظم یا مزه تند و نامطبوع دارد و اگر شدید نباشد پنیری باد کرده و ترکیده است.

۲ـ آب شدن پنیر که با ورود قارچی به آن پیش می‌آید.

۳ـ بعضی میکروبها پنیر را تلخ می‌نمایند.

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۶۴.

۴ـ میکروبی است که لکه‌های قرمز بر پنیر می‌گذارد.

۵ـ میکروب لکه‌های آبی.

۶ـ گاهی لکه‌های سیاه.

۷ـ زمانی میکروبها سوراخهای نامنظم در پنیر ایجاد می‌نمایند.

۸ـ گندیدن پنیر که به واسطه میکروبهای بی‌هوازی به وجود می‌آید.

۹ـ گاه میکروبهای بیماری زا مانند میکروب سل و...در پنیرند که تحقیق آن با آزمایشگاه می‌باشد.

باید دانست که علت اصلی رشد میکروبها کم بودن مایه پنیر یعنی نقصان فرمان لاکتیک است. برای نگهداری پنیر ممکن است از یخچال استفاده نمود یا پنیر را نمک زده در کوزه‌ها ریخته و سر کوزه را با گچ یا غیره خوب مسدود نمود که هوا وارد نشود.

پنیر از شیر درست می‌شود و دارای مواد روغنی و نیتروژنی و رنگش سفید مایل به زردی است، مزه قدری شور دارد.

پنیر مولد سدد و سنگ و اصلاح کنندهٔ آن نعناع، جوز و پنیر نمک سود (پنیری که در آب نمک باشد) کهنه است. لابد برای این باید نمک سود باشد که چون پنیر مدتی بدون نمک باقی بماند متعفن می‌گردد و کرم می‌زند. پنیر مقوی روده و معده، مقوی کلیه و ملین طبع است.[1]

پنیر مایه را در هند «چسته» گویند و اولین شیری است که بعد از نیم ساعت، حیوان مادر به بچه‌اش می‌دهد و بعد این حیوان را ذبح کرده و معده و روده‌اش را خشک می‌کنند، در داخل معده و روده‌هایش شیری است که آن را پنیر مایه می‌گویند. پنیر مایه شتر عربی را استعمال می‌کنند. رنگش سفید است و طعم آن قدری شور است.

پنیر مایه را به عربی: انفحه. عربی و سریانی: فیف. یونانی: فیطوا و فوطیا و هندی: چسته و چاک می‌گویند.

پنیر مایه، شیر جامدی است که از بچه‌های حیوان بعد از ذبح کردن از معده آنها که آن

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۶۰، قرابادین کبیر، ص ۱۵۲.

را هزار خانه گویند به دست می‌آورند و می‌باید آن را از بچه‌های خیلی کوچک که هنوز هیچ علفی نخورده باشند حاصل کرد.[۱]

روایت:

یکی از غذاهای دارویی پنیر است. پیغمبرصلی‌الله‌علیه‌وآله فرمود: **کلوا الجبن، فانه یورث النعاس و یهضم الطعام.**[۲]

یعنی: پنیر بخورید زیرا پنیر باعث خواب می‌شود و غذا را هضم می‌نماید.

در مورد پنیر و گردو؛ پیغمبرصلی‌الله‌علیه‌وآله خوردن پنیر را بدون گردو خوش نمی‌داشت و گردو را مصلح ضرر پنیر می‌دانست.

قال علیه‌السلام: عشر خصال تورث النسیان: اکل الجبن و اکل سؤرالفار و اکل التفاح الحامض و الجاجلان و الحجامة علی النقرة و المشی بین المرأتین و النظر الی المصلوب و التعار و قرائة لوح المقابر.[۳]

پیغمبر خداصلی‌الله‌علیه‌وآله در روایتی فرموده است: ده خصلت است که باعث فراموشی می‌شود: خوردن پنیر، خوردن نیم خورده موش، خوردن سیب ترش، جاجلان و حجامت با نقره، راه رفتن بین دو زن، نگاه به کسی که از دار آویخته شده است تعار و خواندن لوح قبرها.

برخی از اینها احتیاج به توضیح دارد. چون بحث در طب است لذا از ذکر مطالب دیگر در اینجا منصرف می‌شویم.

امام محمد باقرعلیه‌السلام فرمود: دوست می‌دارم پنیر را و در روایتی وارد شده است که در طرف چاشت مضر و در طرف شب نافع است و موجب تولد فرزند می‌شود.[۴]

یکی از اصحاب می‌گوید: از امام محمد باقرعلیه‌السلام راجع به پنیر سوال کردم آن حضرت فرمود: از غذایی که من خوشم می‌آید از من سوال کرده‌ای! آن حضرت فرمود: به طور

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۶۴.

۲ـ بحار، ج ۶۱، ص ۳۰۰.

۳ـ همان، ج ۶۲، ص ۲۹۵.

۴ـ حلیة‌المتقین، ص ۵۳.

کلی در بارهٔ پنیر و هر چیز دیگر به تو می‌گویم هر چیزی که نوعی حلال و نوعی حرام داشته باشد برای تو حلال است تا اینکه نوع حرام آن به عینه برای تو مشخص شود که در آن صورت آن را باید ترک کنی.

علت این سوال وجود مایهٔ پنیر در پنیر است که گاهی آن را از حیوان تهیه می‌کنند و منظور امام این است که هر وقت برای تو ثابت شد که مایه پنیر از حیوان میته گرفته شده است باید از آن پنیر اجتناب کنی و مادامی که این مطلب برتو ثابت نشده خوردن پنیر حلال است و اشکالی ندارد.

بهترین لقمه، لقمه‌ای است که در آن پنیر باشد. دهن را خوشبو و غذای قبل را هضم می‌کند. پنیر اشتها آور است و کسی که در اول ماه پنیر بخورد حاجت او برآورده می‌شود.[۱]

ترکیبات شیمیایی:

مقدار ویتامین و کلسیم پنیر در هر صد گرم بر حسب میلی‌گرم:[۲]

ویتامین A (۵) ویتامین B^1 (۴) ویتامین B^2 (۲۰)

ویتامین C (۱۲) ویتامین D (۱) ویتامین E (۱) کالری (۱۵۰)

پنیر از انعقاد شیر به وسیلهٔ پنیرمایه به دست می‌آید. در اثر این انعقاد مواد آلبومینی شیر به پپتین و اسید آمینه و بخشی از اسید لاکتیک مایع مزبور به الکل و اسید کربنیک و نیز قسمتی از چربیهای آن به گلسیرین و اسیدهای چرب تبدیل می‌گردد و بقیه لاکتوز شیر در آبی می‌ماند که در روی شیر منعقد شده است. افراط در خوردن پنیر باعث کم هوشی خواهد شد به جهت این که پنیر دارای کلسیم زیاد است و اگر کلسیم در بدن زیاد گردد باعث می‌شود مقداری از فسفر خون دفع و کم شود و می‌دانیم که فسفر ماده‌ای است که وجود آن برای حفظ و تقویت هوش و حافظه ضرورت دارد بنابر این نتیجه

۱- خوردنیها و آشامیدنیها، سید محمد تقی حکیم و دکتر رهنما چیت‌ساز، ص ۴۰.

۲- فرهنگ خواص خوراکیها، ص ۶۰.

حتمی این فعل و انفعالات آن است که ورود کلسیم زیاد به بدن کودک به کم هوشی وی خواهد انجامید.

البته عکس قضیه نیز صادق است. بدین معنی که چنانچه مقدار فسفر مصرف شده بیش از حد نیاز بدن باشد از میزان کلسیم موجود در آن کاسته خواهد شد و کم شدن کلسیم بدن به پوک شدن دندانها منجر خواهد گشت.[1]

مزاج: سرد و تر در درجه دوم. گرم و خشک در درجه سوم.

خواص:

برای معده و روده مفید است. خلط صالح تولید می‌کند و تن را فربه می‌سازد. ثقیل و دیر هضم است. اگر پنیر را بریان کرده بخورند دافع اسهال است.[2]

بیش از چهارصد نوع پنیر در کشورهای مختلف جهان به عمل می‌آید و هر کشوری یکنوع پنیر مخصوص را غذای ملی خود می‌داند. پنیرهایی که با شیر چربی نگرفته ساخته می‌شود سرشار از ویتامینهای A است و پنیرهای از شیر بی‌چربی آن صد چندان کمتر است.

وقتی پنیر را به عنوان دسر می‌دهند باید در آخر غذاهای سبک باشد و نباید دسر پنیر را با غذاهای سنگین مصرف نمود که هضم آن معده را به زحمت می‌اندازد.

مقوی معده و به هضم غذا کمک می‌کند، اگر آنرا با مرزه و مغز گردو بخورید به چاق شدن خود کمک کرده‌اید با پونه اگر خورده شود، پادزهر خوبی می‌شود.

به علت داشتن ویتامین‌های «ث» و انواع ویتامین «ب» و املاح معدنی بخصوص کلسیم نان خورش کاملی هست که تمام عوامل حیاتی را دربر داشته و کمبود آنها را جبران می‌نماید. آن مقوی معده و روده‌هاست و موجودات مفیدی که در روده‌ها زندگانی کرده و به هضم غذا کمک می‌نمایند از آن تغذیه می‌کنند، خون سالم درست

۱ـ فرهنگ خوردنی‌ها، پرفسور محمد حسین حاجبی، ص ۱۵۸.

۲ـ خواص میوه‌ها و خوراکیها، مهرداد مهرین، ص ۲۴۳.

می‌کند، کمی دیر هضم هست ولی پس از هضم زود جذب یاخته‌ها شده و آنها را وادار به سازندگی می‌کنم اگر می‌خواهید دیر فاسد شده و مدتی در خانه شما بماند، همیشه در ماست یا آب ماست بیندازیدَ.

پنیر نمک زده و کهنه در صورتی که فاسد نشده باشد بلغم را از بین می‌برد و اشتها را تحریک می‌نماید و رطوبت معده را می‌گیرد.[1]

به طور کلی انواع پنیر مایه به دو دسته حیوانی و نباتی تقسیم می‌شوند.

پنیری که با پنیربند ساخته می‌شود ویتامینهای بیشتری داشته و خوش بو و خوش‌طعم‌تر از سایر انواع پنیرهاست. به علت داشتن ویتامین‌های «ث» و انواع «ب» و املاح معدنی بخصوص کلسیم، غذای کاملی هست که تمام عوامل حیاتی را در بر داشته و کمبود آنها را جبران می‌نماید.

پنیر تر و تازه در دوم تر و کهنه نمک سودش گرم و خشک است. آب پنیر چون دارای ماده پورکی است و آن را از خون اول استفاده کرده و چون جزء صفرایی سهمی دارد تا اندازه‌ای گرما دارد پنیر کهنه را می‌سایند و با روغن زیتون یا با آب پایی گاو که شور باشد مخلوط کنند و مرهم آن را بر مفصلی که سنگ دارد بگذارند. سنگ مانند گچ بیرون می‌آید وآزاری هم ندارد و چنانکه گویند در این مورد بسیار مفید است. اگر پنیر آب‌پز شود و به زن شیر ده بخورانند شیرش زیاد می‌گردد. می‌گویند: پنیری که با پونه کوهی باشد پادزهر مفیدی است.[2]

پنیر مایه انفخه rennet روایت از جابر بن حیان پنیر مایه به عربی: انفخه و نیز به عربی و سریانی: ضعیف می‌نامند و آن در معده حیوانات شیر خوارهٔ بسیار کوچک و نزدیک ولادت است و بعد از ذبح حیوان در آن می‌باشد بر می‌آورند و استعمال می‌نمایند، خواه تازه و یا خواه خشک نموده آن را استعمال نمایند، اما اگر حیوانات قدری بزرگ شدند و علوفه خوردند آن زمان انفخه آن را پنیر مایه نمی‌گویند و خواص و منافعی که ذکر شد دارا نمی‌باشد. به قول گیلانی در آن ناریت (گوی) لطفه (لطافت)

۱ـ زبان خوراکیها، دکتر غیاث الدین جزایری، ص ۷۴.

۲ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۱۱۲.

محله (تحلیل برندگی) می‌باشد و نیز اجزای یابسه ارضیه است و آن مرکب القوی است که در آن دو نیروی متضاد است: یکی آنکه هر جامدی را مانند خون، شیر یا خلط غلیظ حل می‌کند. به جهت آنکه در آن حرارت است که تشکیل اجزای ارضیه از آن منعقد می‌گردد. دوم آنکه مجمل هر ذائب است و مانع تمام سیلان و نرف از زنان به سبب یبوستی که منشأ آن از اجزای ارضیه است می‌باشد. کازرونی گفته این هر دو فعل از خاصیت و صورت نوعیه است. کیفیات را در این هر دو مدخل نیست.[۱]

بهترین پنیرمایه متعلق به خرگوش است. تمام پنیر مایه‌ها گرم خشک و آتشین هستند. پنیر مایه هر ماده جامدی را حل می‌کند، خواه خون باشد، خواه شیر منعقد شده در معده خواه خلط غلیظ پنیر مایه هر ماده گداخته‌ای را بند می‌آورد. پنیر مایه‌ها لطافت می‌بخشند و با این خاصیت بدون شک خشکاننده هستند. جالینوس می‌فرماید: هر جا که به گیرنده‌ای نیاز است نوع حاد (تند) پنیر مایه را به کار نمی‌برم. پنیر مایه خون منعقد شده در ششها را حل می‌کند و اگر زنان پنیر را بعد از تمام شدن حیض شیاف کنند به بارداری آنها کمک می‌کند و اگر قبل از پاک شدن حیض بیاشامند مانع بارداری می‌شود. پنیر مایه در علاج بیدستر، بیماری خفگی زهدان (انسداد زهدان) مفید است.[۲]

مقوی باه و مفرح قلب است، اسهال را می‌بندد، رطوبت رحم را خشک می‌کند، بعد از دوران حیض اگر زن آن را شیاف کند حمل را تثبیت می‌نماید، سم مردارسنگ را می‌کشد و مزاج پنیر مایهٔ هر حیوانی مطابق مزاج همان حیوان است.[۳]

به پنیر مایه rennaum,rennin گفته شده است که این یک ماده (انزایم) است که از شکم و روده‌های بچه گاو گرفته می‌شود و آن را در اصطلاح طبی bous_taurus linn(fam bovidae) گویند.[۴]

مشابهش: گوشت است. مقوی معده و روده‌ها و کلیه، دافع تشنج و لکن دیرهضم است. خلط صالح به وجود می‌آورد و آمدن خون از دهن را می‌بندد. پنیری که بوی

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۶۰.
۲ـ قانون در طب ابو علی سینا، ص ۶۳؛ تحفه حکیم، ص ۳۷؛ صیدنه، ج ۲، ص ۷۶۶.
۳ـ المفردات، ص ۱۶۴.
۴ـ دستور بریتانی، ص ۱۳۰۸.

عفونت می‌دهد را هرگز نباید خورد.[1]

پنیر دارای ویتامین B و D است بحسب دستور اغذیه ۳۰گرم پنیر دارای ۵٪ پروتئین ۸٪، چربی و ۱٪کاربو هیدراید است و قدرت کالریش ۳۰ است و پنیر چرب در ۳۰گرم ۷/۸٪ پروتئین، ۱۰/۱٪ چربی و ۷٪کربوهیدراید و ۱۲۹ کالری انرژی دارد.[2]

* پنیرک

تعریف:

پنیرک گیاهی است علفی پایا یا دو ساله، بلندی آن ۴۰ تا ۸۰ سانتی‌متر است. برگهای متناوب با دمبرگ بلند و با بریدگی عمیق که برگ را به ۵ تا ۷ قسمت تقسیم می‌کند. گلهای آن درشت و در ماههای اردیبهشت تاثیر ماه به رنگ قرمز مایل به بنفش ظاهر می‌شود. ریشهٔ آن عمودی کمی ضخیم گوشتدار سفید رنگ و ساقهٔ آن پوشیده از کرک است. تخمدان آزاد مدور دارای خانه‌های متعدد و میوهٔ آن کپسول گرد و مدور است که در خانه‌های متعدد و مشخص آن در هر خانه یک دانه قرار دارد.

پنیرک کبیر:

این گونه را به فارسی «پنیرک» گویند و در کتاب طب سنتی آن را با نام خطمی ذکر می‌کنند. پنیرک گیاهی است از خانوادهٔ malvaceae و نام علمی آن malvasyivestrisl می‌باشد. این نوع کبیر را به هندی «گل خیر» و به اردو «خباجی» و در برخی از مناطق هند «خطمی» می‌نامند.

پنیرک صغیر:

به فارسی پنیرک در شیراز «خطمی کوچک» و در کتب طب سنتی «خبازی» و «خیرو» گفته می‌شود. به هندی نیز خبازی می‌نامند. گیاهی است از خانواده malvaccae و نام

۱ـ المفردات، ص ۱۶۴. ۲ـ کتاب بیاض دکتری، ص ۱۷۸.

علمی آن malva rotundifolial می‌باشد.

پنیرک صغیر از نظر ارتفاع برگ و گل در تمام قسمتها کوچکتر از پنیرک است. بلندی آن در حدود یک وجب و حداکثر تا ۰/۵ متر است. برگهای آن گرد گلهای آن سفید با رگ برگهای قرمز سرابی است.

تکثیر پنیرکها از طریق کاشت بذر آن صورت می‌گیرد و بذر را در اوایل بهار می‌کارند و ممکن است در پاییز در خزانه کاشته و در بهار به مزرعه منتقل نمود.

خواص:

جوشانده گل پنیرک انسداد حاصله از اخلاط سینه را برطرف می‌کند. گوش درد را می‌توان با حمام بخار و شستشوی گرم گلهای پنیرک برطرف نمود.

مبتلایان به یبوست باید صبحها قبل از ناشتا یک یا دو فنجان دمکرده گل پنیرک با یک قاشق قهوه خوری عسل خالص بخورند. در مورد مبتلایان به برونشیت، سرفه‌های شدید، ورم کلیه، اسهال خونی و عفونت مثانه دمکرده گلهای پنیرک به مقدار ده تا بیست گرم در یک لیتر آب مفید خواهد بود.[1]

این گیاه دارای دو نوع داوریی است که در ایران نیز می‌رویند. نوع کبیر و نوع صغیر.

در هند از گیاه پنیرک به عنوان داروی لعابدار نرم کننده و خنک و تب بر استفاده می‌شود دم کردهٔ گل پنیرک: ۱۰ گرم گل پنیرک را در ۱ لیتر آب جوش دم کرده و صاف نمایند و به عنوان نرم‌کننده سینه و سایر خواص آن به تدریج فنجان فنجان بیاشامند.[2]

بیشتر از گل‌های آن استفاده می‌شود گیاهی است تسکین دهنده ضد سرفه و خلط آور که خاصیت شفا بخش و ملین آن از قدیم شناخته شده است.

برای رفع تحریکات و تورم‌ها به صورت غرغره شست وشو تزریق و لوسیون به کار می‌رود مصرف آن به صورت غرغره به ویژه برای بهبود آنژین مناسب است ۵ گرم گل یا برگ پنیرک و ۲۵ گرم ریشه ختمی را به مدت ۱۰ دقیقه در نیم لیتر آب جوش دم کنید و ۳

۱ـ خواص میوه‌ها و خوراکیها، ص ۸۵.

۲ـ معارف گیاهی، ج ۶، ص ۱۱۱.

تا ۴ بار در روز غرغره کنید.[۱]

ریشه پنیرک دارای ۳۰ درصد لعاب، مقداری نشاسته، آسپراژین و بتائین است. مقداری تانن و قندهای قابل تبلور دارد. یک ماده رنگی زرد هم در ریشه این گیاه موجود است و مقداری هم روغن دارد.

ریشه گل و برگ پنیرک و ختمی را به عنوان نرم کننده سینه و شکم به کار می‌برند و برای معالجه زکام و گلو درد مصرف می‌نمایند. هنر دیگر این دو برادر (پنیرک و ختمی) آن است که مانند بامیه صدا را باز و گرفتگی آواز را بر طرف می‌نمایند.

تخم پنیرک مسهلی قوی است و اخلاط را از معده بیرون می‌کند و گرفتگی روده‌ها را باز می‌نماید و درمان خوبی برای عرق النسا (سیاتیک) است.

جوشانده آب تخم پنیرک با شکر اخلاط سوخته را از امعاء خارج می‌نماید و ضماد آن ورم را از بین می‌برد و درد را ساکت می‌کند و ضد سم عقرب می‌باشد.[۲]

تقریباً همیشه به شکل دم کرده (یک لیتر آب سرد را بر روی یک مشت از گیاه می‌ریزند و ۲ـ۳ دقیقه می‌جوشانند) برای کمپرس کردن آبسه‌ها، کورکها، جوشها و غیره مصرف می‌شود. بندرت از راه خوراکی به عنوان یک مسهل ملایم استفاده می‌شود.[۳]

بهتر از پنیرک چیزی برای پاک کردن پوست وجود ندارد. این گیاه را برای رفع نهایی آکنه و درمان جوشهای سرخ رنگ صورت و از بین بردن لکه‌های قهوه‌ای رنگ آن که در صورت سال خوردگان ظاهر می‌شود توصیه کرده‌اند و این گیاه ضمناً یبوست و ورم اندامهای حساس زنان را رفع می‌کند.[۴]

گل خبازی یا پنیرک سینه را نرم و معده را صاف می‌کند در آن ویتامین‌های a,b,c وجود دارد پنیرک ضد سرفه و مرهم سینه است. خاصیت مسهلی دارد. اگر گلو ویا برونشها ورم کند یا در حجاری دستگاه هاضمه تورمی پیدا شود دمکرده یا جوشانده برگ وگل آن بهترین وسیله درمان و معالجه است. مبتلایان به سرفه‌های شدید و دردناک

۱ـ آشنایی با گیاهان دارویی، ص ۴۴.

۲ـ زبان خوراکیها، ص ۱۰۷.

۳ـ گیاهان دارویی، پرفسور هانس فلوک، ص ۹۶.

۴ـ صد گیاه و هزار درمان، ص ۸۹.

دمکرده یا جوشانده پنیرک برای آنها داروی شفابخش است.[۱]

پنیرک در تورم کلیه‌ها بهترین وسیلهٔ معالجه است و همچنین در عفونتهای مثانه.[۲] در میان کردها دمکردهٔ آن را برای تسکین درد سرفه و سرماخوردگی مصرف می‌کنند.[۳]

برگها و ریشهٔ پنیرک را اگر به شکل ضماد در آورند و اگر آن را در ناحیه‌ای که در اثر نقرس یا روماتیسم درد می‌کند بگذارند فوراً درد ساکت می‌شود.[۴]

پنیرک و گونه‌های مختلف آن مدر است و در غالب بیماریهای منشأ التهاب و تورم اعضای بدن می‌تواند مورد مصرف واقع شود از تیزان جوشانده و نیز ضماد و کولیر آن به تناسب نوع بیماری در رفع تحریکات اعضای مختلف بدن استفاده می‌شود. در استعمال خارجی ریشه وبرگ له شده پنیرک، جهت رفع التهاب‌های سطحی بدن موثر است جوشانده حاصله از برگ و گل پنیرک به صورت غرغره در رفع تحریکات مخاط دهان آنژین و غیره اثر مفید دارد، تنقیه جوشانده آن دل پیچه را تسکین می‌دهد.[۵]

پنیرک خاصیت نرم کننده و مسهلی دارد. دمکرده یا جوشاندهٔ برگ و گل پنیرک بهترین وسیلهٔ درمان است. مصرف آن بخصوص در یبوست بچه‌ها و افرادی که معده و روده‌هایی تنبل و علیل دارند توصیه شده است. افراد مبتلا به یبوست باید شبها قبل از خواب و صبح‌ها پس از بیداری یک یا دو فنجان دمکردهٔ گل پنیرک را با یک قاشق قهوه خوری عسل خالص میل کنند.[۶]

مقدار ۱۰ تا ۲۰ گرم برگ و گل پنیرک را در یک لیتر آب جوش جوشانده و ۵ دقیقه به دم گذاشته میل کنند برای اسهال خونی مفید و موثر است.[۷]

گلها و ریشهٔ تازهٔ پنیرک را به مقدار چهل تا پنجاه گرم اگر در یک لیتر آب جوشانده و به شکل محلول شستشو مصرف نمایند بهترین داروی تمام امراض جلدی و پوست

۱ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۸۰.

۲ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۷۹.

۳ـ طب سنتی در میان کردان، ص ۵۸.

۴ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۸۱-۸۲.

۵ـ گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۳۴۸.

۶ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۷۹.

۷ـ همان.

می‌باشد. برگها و ریشهٔ پنیرک را اگر به شکل ضماد در آورند روی دمل و کورک بگذارند فوراً سرباز می‌کند.[1]

محل رویش:

این گیاه در ایران می‌روید و در نواحی البرز کرج، کن، بیلقان و در آذربایجان نزدیک تبریز و در خوی در قراچال و در کوههای گرد در اراک، در خراسان در کوپه داغ، قوچان وبین تربت حیدریه و اسد آباد مشهد و در جنوب در شیراز، در کرمان و بلوچستان دیده شده است.

۱ـ همان، ص ۸۰.

* پوار و تره فرنگی

تعریف:

پوار یا تره فرنگی دارای ویتامینهای B و C و مقدار قابل توجهی دارای املاح آهن و فسفر، منیزیم و پتاسیم و گوگرد است و آن را برای بیماران مختلف تجویز می‌کنند. از جمله سوء هاضمه که معده آنها بهم خورده باشد و کسانی که مبتلا به روماتیسم و کم خونی شده‌اند و اسانس سولفرازوته دارد، برای معالجه درد مفاصل، درد کلیه و مثانه، ضد زکام و سیاه سرفه و برای معالجه گلو.[1]

ژهان گورو طبیب فرانسوی مصرف پوارو را برای خانمها توصیه وتجویز می‌کرد پوارو به خانمها نفس مطبوع و رنگ وآب قشنگی می‌دهد به این وسیله بهتر می‌توانند خود را در دل شوهرانشان جا دهند.[2]

خواص:

از پوارو تره فرنگی سوپ بسیار لذیذی تهیه می‌شود. برای رفع خشونت و التهاب

۱ـ مجموعه طب سنتی و گیاهی، ص ۱۰۱.

۲ـ طب المفید، ص ۹۸.

سینه و مخاطات مفید است مقداری پتاسیم دارد ویتامین ث و مقداری ویتامین گروه ب دارد.[۱]

پوارو تره فرنگی سرشار از ویتامینهای B و C و به نسبت قابل توجهی دارای آهن، آهک، فسفر، پتاسیم وگوگرد است.

این ماده برای رژیمهای غذایی زیادی تجویز می‌گردد، از آن جمله سوء هضم، روماتیسم، کم خونی، تره فرنگی یا پوارو خواص تلبین قابل توجهی دارد. از لحاظ ادرار آوری درجه اول است در معالجه رماتیسم، درد مفصل، کلیه و مثانه از قبیل سنگ کلیه، سنگ مثانه، بند آمدن ادرار، اوره[۲].

برای رفع حبس البول باید در یک دیزی سفالی با آتش ملایمی ۶ عدد پوارو را با زیتون پخت. وقتی خوب پخته شد تا داغ است آن را زیر شکم گذاشته بیمار حبس البول، فوراً ادرار خواهد کرد.[۳]

سوپ پوارو برای اشخاص مبتلا به روماتیسم مفید است.[۴]

برای بواسیر داخل و خارجی دوازده پوارو را با پیاز و برگ آن در ۶ تا ۸ لیتر آب جوشانیده بعد این را در وان بریزید وسط بدن خود را در آن گذاشته حمام تـه نشین بگیرید در هشت روز هر روز یکبار باید گرفته شود.[۵]

شیره‌ای که از پوارو خارج می‌شود با شیر یا آب زرد پنیر مخلوط کرده وبه شکل محلول برای برافروختگی صورت و جوشهای آن بکار می‌برند.

شیرهٔ پوارو را با شیر وخورده نان مخلوط کرده خمیری از آن می‌سازند که وقتی به صورت ضماد روی دملهای کوچک و بزرگ و آبسه‌های شدید بگذارند سر باز می‌کند. پوارو برای رفع میخچه و زگیل موثر واقع می‌شود.[۶]

برای گزیدگی حشرات یک پوارو را بریده و در سفیدهٔ تخم مرغ فرو برده محکم به

۱ـ بهداشت و تغذیه خوردنی و درمان با غذا، ص ۴۴۹.
۲ـ فرهنگ خواص خوراکیها، ص ۷۱.
۳ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۷۵.
۴ـ همان، ص ۷۲.
۵ـ همان، ص ۷۳.
۶ـ همان، ص ۷۴.

محلی که حشره نیش زده است می‌مالند که باید اول نیش را از بدن خارج کرد و بعد با پوارو بمالید.[۱]

پوارو ضد زکام و سیاه سرفه است. باید چند پوارو را در آب پخت. وقتی کاملا پخته شد آب آن را گرفت و شربتی از آن درست کرد که صبح و شب وقتی سرفه غلبه می‌کند یک قاشق سوپخوری از آن را خورد.[۲]

پوارو به اندازه خرما مخلوط جوشانده شده شربت اعلا برای درد سینه تهیه می‌شود.[۳]

در مورد ورم لوزتین باید از دهان تنفس کرد. دهان را روی ظرفی که در آن یک پوارو می‌پزد و بخار آن بلند است باید گرفت. بخاری که از این ظرف بلند می‌شود به لوزتین می‌رسد و رفته رفته تورم را بر طرف می‌سازد.[۴]

* پودنه

تعریف:

mentha incana wild که از باغها جمع آوری می‌شود و کوهی آن در شمال هند و micromeria capitellata benth که در هند و غرب هیمالیا می‌روید توسط dalzell بیان شده که در آن اثر بادشکن است و peppermint oil دارد.

نیز نوعی نعناع به نام حاشا thymus serpyllum linn است و نوع دیگر ziziphora tenuior linn به نام مشکطرامشیع که آنها مستقل و مفصل بیان شده‌اند زوفا hyssopus واز انواعی است که هر یک جدا ذکر شده است.[۵]

از کتاب فارماکوگرافیا معلوم می‌شود که نعناع برای سنگ کلیه و مثانه مفید است و همچنین برای ضعف معده و اسهال استعمال می‌شود.

۱ـ همان، ص ۷۵. ۲ـ همان، ص ۷۳. ۳ـ همان، ص ۷۲.
۴ـ همان، ص ۷۴. ۵ـ فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۱۰۱ـ۱۰۴ـ۱۰۹.

کافور نعناع pepper mint campher را اولین بار شخصی به نام gmelin در سال ۱۸۲۴ نام برده است. این ماده را او از نعناع نوع اوروپی حاصل کرده است.

آقایان pereira و guibourt در بارهٔ menthol چنین گفته‌اند و در سال 1862 یک نوشتهٔ تذکری در بارهٔ peppermint توسط oppenheim از ژاپن برای یک گروه شیمیایی فرستاده شد این گیاه برای اروپا صادر می‌شد موقعی که این ماده وارد اروپا شد برای سردرد و درد اعصاب استعمال شد در فرانسه قدیم آن را gouttes japonaisse می‌گفتند.

در سال ۱۸۷۴ archibald duncan یک طالب علم از دانشگاه ادنبرگ اثر ضد عفونی کنندهٔ این گیاه را بیان کرده و گفت که آن antiseptic هم است دکتر ای روزنبرگ (لانسیت ۱۸۸۵) یک محلول الکلی و اتری از آن برای امراض بینی و حنجره و حلقوم بیان کرده است هنوز ماده menthol در اروپا و امریکا خیلی مستعمل است. نیز اطباء آن را برای حالت قی شدید که به سبب امراض باشد بسیار مفید می‌دانند.

روغن نعناع بوی خاص منتول : mint campher_mint stearopten $c^{10}h^{20}o$

و نیز مواد menthene $c^{10}h^{18}$ دارد و به قول moriga یک نوع روغن به فرمول $c^{10}h^{18}o$ در نعناع می‌باشد.

ماده مرکب borneoloc isomeric توسط beckett و wright در سال ۱۸۷۵ در روغن بیبرمینت ژاپنی حاصل شده است. منتول انواع مختلف هیدروکربن به فرمول $c^{15}h^{24}$ $c^{10}h^{16}$ و terebinthinate با بوی لیمو دارد.

پودنه: mentha arvensis linn بیشتر در چین و ژاپن روییده می‌شود و از آن روغن، مانتول و pepper mint campor درست می‌کنند. روغن را در چین: lin_tsao در ژاپنی: hakuno abura ودر هندی: پودینه، کاتیل ومادهٔ menthol که جوهر نعناع است را به زبان چینی: po_ho_yo و به ژاپنی hatsca می‌گویند.

peppermint در چین و ژاپن بیش از ۲۰۰۰ سال پیش استعمال می‌شده است. ابن سینا آن را به نام فودنج التیس mentha hircina واین نوع نعناع را از تمام انواع دیگر

نعناع بهتر و ادرارآورتر بیان کرده است. حاج زین العطار درسال ۱۳۸۳ یک نوع نعناع به نام فلفلمویه ذکر کرده است که به سبب داشتن فلفل در آن به این نام معروف گشته است آزافودنج کوهی hill_mint نیز می‌گویند و حکمای عربی و ایرانی در این نظر موافق بودند که برای امراض عصبی مفید است.

کتاب نباتات بریتانی منچستر نام آن را در سال ۱۷۴۴ mentha hircina نوشته شده است. در کتاب ادویه سانسکریت ذکری از نعناع نشده است.

mentha sylvestris linn

eng:wild mint

fren:mentha suvage

هندی: پودینه. در کوه هیمالیا و در ایران حاصل می‌شود و یونانیها و رومانیها آن را بنام، mentha می‌شناختند وآن نوعی از mint است که آنها آن را به صورت خوراکی در sause و به صورت دارو استعمال می‌کردند و اسم آن را نعناع mentha sativa linn گفته‌اند البته این نکته را علمای زبان سانسکریت درکتابها ذکر نکرده‌اند. در عربی اسم عمومی آن نعناع یا حبق است وی بیشتر به نام فودنج معروف است که از اسم فارسی پودنه معرب شده است. صاحب کتاب مخزن آن را سه نوع جنگلی، کوهی و دریایی و نام یونانی آن را کالانتها نوشته است.

نعناع به انواع گوناگون در هند استعمال می‌شود و نام علمی انواع مختلف آن بدین شرح می‌باشد:

1_ mentha viridis spearmint

2_ mentha piperija

3_ mentha incana peppermint

4_ mentha sativa

5_ mentha aquatica

6_ mentha arvensis

در جنوب هیمالیا حاصل می‌شود.

در انواع مختلف نعناع مادهٔ مهم روغن فراری وجود دارد که مشابه oil of pepper

mint است. اما در بو و نوع گل با هم تفاوت می‌کنند. این گیاه کمی هم ماده تانن دارد.

پودنه نهری، پودنه بستانی، پودنه باغی، پودینه جوئی هند و فارسی می‌باشد.

وبه عربی: ضومران، حبق الماء، نعناع مائی و حبق تمساح.

یونانی: قلامتی، قلامینی، قلاس، قالامالس و قلامیسی.

سریانی: قرنیتارمیا. به لاتینی: mentha aquatica گویند و دو نوع می‌باشد. یک نوع که کنار رودخانه‌ها یافت می‌شود و نوع دیگر در باغها کاشته می‌شود.

پودینه پیچیده: که به عربی: نعناع مجعد و لاتینی: mentha crispa گویند و برگ آن به شکل قلب، موجدار دندانه دار و بی نوک می‌باشد که این نوع کمیاب است.

نعناع برگ گرد: که به عربی: نعناع مستدیر الاوراق هندی: گول ثپوه والا نعناع لاتینی: mentha rotondifolis گویند و ساقه آن چهار گوش، پرز دار و خاکستری رنگ، برگ آن گردوپرزدار و در روی آن گل سفید و آبی در می‌آید.

پودینه جنوبی: که در هندی: پودینه دکنی، انگلیسی: horse minr و لاتینی: mentha sativa minute گویند.[1]

پودنه کوهی: که به عربی: مشکطرامشیع، فودنج جبلی و بقلةالغزال. فارسی: پودینه کوهی و پودینه کیک. اردو: پودینه جبلی و پودینه بهاری.

به لاتینی: mentha polegium و انگلیسی: pennyroyal felament گویند و این نوع شاخه‌های فراوان دارد و شاخه‌های پایین بر زمین پهن می‌باشد ساقه آن باریک و کمی مودار و برگ آن کوچک و بیضوی یا صاف است در روی آن گل زیاد در می‌آید که کوچک و پرزدار و بو و طعم آن تند می‌باشد شپش از بوی آن گریزان است به همین جهت نام آن در لاتین: mentha polygium ودر فارسی: پودینه کیک می‌باشد.

پودینه بری: که به عربی صعتر ونعناع. اسپانیولی: بلاثه، مصر: فلیه. یونانی: غلیجون. سریانی: قرینتادیرا. ترکی: یابور. هندی: پودینه جنگلی. انگلیسی: horse mint ولاتینی: mentha sylvertris گویند که ساقه آن چهار پهلو و مودار است شاخه راست کم دارد و

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۶۴ـ۶۵ـ۶۶.

تقریباً یک فوت بلند می‌شود.

برگ آن بیضوی شکل، دندانه‌دار و سمت زیر آن پرزدار است به این جهت از طرف پایین به سفیدی می‌زند وگل آن مایل به سرخی می‌باشد.

ساقه و شاخه آن چهار پهلو می‌باشد. شاخه‌ها مقابل یکدیگر قرار گرفته‌اند. برگ آن بیضوی و دندانه‌دار می‌باشد و گل آن بنفش است و از کنار شاخه‌ها می‌روید. این نوع پونه: خوشبو است و طعم: تند مثل فلفل قدری مایل به تلخی دارد و بعد از خوردن آن مانند کافور در دهان سردی احساس می‌شود.

پودینه رومی که به عربی: نعناع اخضر و نعناع رومی، فارسی: پودنه سنبلی و به لاتینی: mentha viridis و انگلیسی: spearmint گویند و ساقهٔ آن چهار پهلو است وتا یک فوت رشد می‌کند برگها دو اینچ پهنا دارد و نوکدار است. شکل آن بیضوی و دندانه‌دار مانند اره بعضی دندانه بزرگ و بعضی دندانه کوچک وگل آن مایل به سرخی است. در ماه ژوئن و جولای میلادی در می‌آید و در بعضی از نقاط خشک اروپا به دست می‌آید.

پودینه ژاپنی: که به عربی: فودنج التیس و فارسی: فلفلمویه. و به انگلیسی: japanease peppermint و به لاتین: mentha aruvenisis,piperessenge گویند. در چین و ژاپن روئیده و از آن جوهر پودنه گرفته می‌شود.

عربی: فودنج، فوتنج، حبق، نعناع و نعنع.

فارسی: پودینه، پودنه و پودنک.

سریانی: قرنینا وهزاریا.

یونانی: غلیجن، قسقامور، فلوسون، فونیاثا وفیلانیز.

رومانی: اریقانون، قلمیس.

عمانی: غاغا.

سانسکریت: بنیجین، بانتهارا، رچشیه، شاک متوبهن، سنگدهی پترواجیرن بر.

انگلیسی: mint و لاتینی: mentha گویند.

حبق به هر گیاهی که بوی تند دارد می‌گویند ولی بیشتر منظور پـودنه است. نـعناع قسمی دیگر از پودنه است ولی در افعال و خواص مانند پودنه می‌باشد. بعضی می‌گویند نعناع پودنه باغی است. پودنهٔ بیاِبانی را در باغ می‌کارند و آب داده یک یا دو سال بعد نعناع می‌شود. انواع پودنه را سه قسم گفته‌اند: باغی، بیابانی و نهری ولی پودنه اقسـام زیادی دارد که بعضی را جداگانه بیان می‌کنیم:

پودنهٔ فلفلی: که به عربی: نعناع فلفلی. هندی: پودینه مـرچئی. انگـلیسی: pepper mint و لاتینی: mentha piprita گویند و پودنه گیاهی خوشبو است که اقسامی مختلف دارد.

نام طبی: pepperita و عرفی:mentha peppermint

پودنه: فودنج، فوتنج، حبق، خلیه، گیاهی از تیرهٔ نعناعیان که پایا می‌باشد سـاقه‌اش تقریباً استوانه‌ای و منشعب و برگهایش بیضوی ولی گردتر از برگ نعناع است. از اسانس پودنه در تداوی دارو سازی و صابون سازی استفاده می‌کنند و اسانس آن دارای مانتول استات دو مانتیل، سیمونن، دیپانتن و پولدرون می‌باشد.[۱]

در فارسی پونه، پودنه، پودینه و پورنگ گویند. معرب فورنج است اعراب به پودنه حبق گویند. بیابانی کوهی و نهری می‌باشد و دارای انواع و اقسام بوده وبه اسامی پونا، نحانحه، حبق، حبق الماء، نحاع، حبق التمساح، نجام، نفع المـاء، کـوهینه، جـلنجوجه، صعترالفراس، سعتر فارسی، خلیه، راقوته، پودنه دلتی، ظفیره و ظفیرا معروف می‌باشد.

ترکیبات شیمیایی:

اسم علمی آن menth piperita linne(fam_labiatx) است کـه تـقریباً ۲٪ روغـن دارد و خوراک نعناع را ۴ گرم معین کرده است. روغن پونه که آن را oil of peppermint می‌گویند دارای ۵٪ ماده شیمیایی به نام esters می‌باشد کـه آن را menthyl acetate گویند و دارای فرمول شیمیایی $c^{10}h^{19}c^{2}h^{3}o^{2}$ می‌باشد و ۵٪ در مجموع جوهر نعناع به

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۸۲۷.

نام menthol دارد که دارای فرمول شیمیایی $c^{10}oh^{19}oh$ می‌باشد و روغن آن دارای مواد زیر می‌باشد:

1_ acetaldehde

2_ isovaleraldehyde

3_ di_methyl suldhides

4_ amylacetat

5_ iso valeric aldehyde

6_ pinene

7_ phellanorene

8_ cineol

9_ limonene

10_ menthone

11_ menthol

12_ acd tate and isovalerate of methyl_a_lactone $c^{10}h^{16}o^{2}$

13_ cadinene

اعضای مختلف این گیاه دارای تانن، مواد رزینی، مواد پکتیکی، قند و اسانس است.

این اسانس که مقدار آن بر حسب انواع مختلف گیاه و مشخصات محل رویش از ۰/۴۰ تا یک درصد تغییر می‌کند دارای ۷۵ تا ۹۰ درصد از ترکیبات ستن‌دار بخصوص پوله‌ژون به مقدار ۷ تا ۱۲٪ لیمونن و دیپانتن است.

اسانس مذکور رنگ زرد روشن دارد و گاهی نیز با درخشندگی آبی رنگ جلوه می‌کند که علت آن وجود ماده‌ای به نام آزولن در آن است.

در برگ گیاه مذکور وجود هسپریدین یا دیوس مین مشخص گردید که مشابه ماده موجود در citrus هاست.

خواص:

اطباء در قی زمان حاملگی فایدهٔ آن را ذکر کرده‌اند و نیز در ورمها به صورت مرهم استعمال می‌شود. آن را به صورت بوییدن برای امراض ربو (تنگی نفس، آسم) یا کامیابی تجربه‌کرده‌اند و اکنون به صورت باد شکن در تمام داروهای طب عالم استعمال می‌شود.

نعناع را در اثر گرم و خشک گفته‌اند و در امراض سوء هاضمه، استسقاء و سیلان استعمال می‌کنند. در هند انواع نعناع از باغها جمع‌آوری می‌شود و به سبب داشتن اثر نشاط‌آور و بادشکن در داروهای محلی استعمال می‌شود و نیز آن را سائیده با غذا برای رفع بوی بد دهان مورد استفاده قرار می‌دهند.

در این مخلوط پودنه را با خرمای خشک، فلفل سیاه، نمک کوهی، زیره، کشمش وآب لیمو ساییده وآماده مصرف می‌کنند در بیماری قولنج عصاره نعناع وفلفل سیاه را با عسل استعمال می‌کنند.

پونه درد شکم را تسکین، اشتها را زیاد می‌کند، قی و سرگیجه را تسکین می‌دهد، باد شکم را از بین می‌برد و آورندهٔ جریان حیض و عرق است. خوردن جوشانده نعناع چند روز قبل از حیض، جاری شدن خون حیض را آسان می‌کند. روغن و جوهر پونه در طب فارسی مورد استعمال است.

اگر نعناع را موقعی بشکنیم که گل و شکوفه داشته باشد روغن بیشتری می‌دهد. معجون قولنجی یکی از داروهای معروف طب یونانی می‌باشد.[1] پونه مضر روده‌ها و دافع کرم گوش است. مقدار خوراک ۲ گرم وآبش: نافع درد گوش است و اگر با نمک و عسل مخلوط نموده وخورده شود کشنده کرم شکم می‌باشد.[2]

همدرد، عرق پودینه را ذکر نموده که برای مرض هیضه، قی اسهال و قی استعمال شده است و نسخه‌های همدرد مثل عرق نعنا برای معده و قرص پودینه مرکب برای هضم اشتهاو امراض جگر. پودینه خشک در نسخه مخدر برای اعصاب و نسخه مسکن

۱ـ المفردات، ص ۱۶۴. ۲ـ بستان المفردات، ص ۸۸.

درد معده وجگر در کتاب همدرد فارماکوپا ذکر شده است.[۱]

کتاب دستور بریتانی اسم آن را menthh piderita ذکر کرده است. به آن peppermint_herb هم می‌گویند.

خیلی از شهرهای امریکای شمالی کارخانه‌های مخصوص برای درست کردن روغن و جوهر پونه دارند که تجارت بزرگی می‌باشد. پونه در داروهای معده و بادشکن و جوهر نعناع در مرهمهای مسکن پا درد، سردرد و قرصهای مکیدنی گلو و محالیل بینی و گلو استعمال می‌شود و نیز در صنعت شیرینی سازی آن را برای خاصیت و بو مورد استفاده قرار می‌دهند.[۲]

در دوای مرکب خارج کننده باد معده به نام carminative وتمام مرکبات معده روغن نعنا یکی از مهمترین جزء آن است.

پودینه اسم فارسی است ولی در هندی نیز پودینه می‌گویند نزد هندیان گرم و خشک، هضم کننده غذا، باز دارنده قی، قاتل کرم شکم، افزایندهٔ قوت جماع، روشن کنندهٔ چشم و قابض (ضداسهال) است.[۳]

پودنه چندین نوع است: پودنهٔ کنار آبی وکوهی که بلندیش به بلندی زوفا وبرگش به برگ زوفا شبیه است به دلیل تندی و تلخی که پونه دارد بسیار نرم کننده می باشد مرهم پونه، مزاج اندام را تغییر می‌دهد جاذبی است که از عمق جذب می‌کند. اگر بـ · را بخورند و به دنبالش آب پنیر سرکشند و خوردنش را چندین روز پی در پی تکرا, ـــ ـ. علاج پاغر (خیز و تورم پاها) و واریس مفید است. افشره‌اش (عصاره‌اش) کرم گوش را از بین می‌برد ولی سردرد می‌آورد هر پونه‌ای وبه ویژه پونه کوهی بی اشتهایی و ضعف معده را از بین می‌برد و سکسکه را تسکین دهد بیماری که تب ولرز دارد اگر آب‌پز پونه بخورد یا پونه را در روغن بپزد برایش بسیار مفید است[۴].

فودنج، معرب (تغییر یافته) از پودنه فارسی است که به عربی حبق می‌نامند.[۵] اگر

۱ـ همدرد انگلیسی، ص ۲۰۵ـ۲۰۸ـ۲۴۴ـ۱۳۹ـ۲۶۹ـ۲۷۹.
۲ـ دستور بریتانی، ص ۱۰۳۴ـ۷.
۳ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۶۲.
۴ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۲۷۸.
۵ـ تحفه حکیم، ص ۱۱۹.

عصاره آن با شربت خورده شود یا حقنه شود کرمهای ریز را در مقعد بکشد و جنین را از رحم بیرون آورد چون حقنه کرده شود یا به صورت شربت خورده شود سده‌های راههای بسته شده جگر را گشاید و دمه و سرفه کهنه را می‌برد. برای مریضی که آن را عسرالبول وبه فارسی آن را برمیز خوانند مفید است.[1]

قسمت مورد استفاده کلیه اعضای هوائی آن است.

دارای اثر بادشکن، محلل، صفرابر، خلط‌آور، ضد نزله (التهاب) وضد عفونی کننده است. در طب عوام از آن خصوصاً برای رفع سیاه‌سرفه، آسم، هیستری، نفخ بادشکم و نقرس و به عنوان قاعده‌آور استفاده به عمل می‌آید.

dr.h.leclerc از آن نتایج خوب در رفع نزله و ناراحتی‌های ناشی از گریپ به دست آورد و مشاهده کرد که با مصرف آن سرفه آرام می‌شود و خروج اخلاط تسهیل می‌گردد. ضمناً چون اثر محرک بر روی ترشحات صفرا دارد تسهیل کننده عمل هضم نیز می‌باشد.

نیروبخش و داروی خوبی برای دستگاه تنفسی است. سرفه را آرام و خروج خلط را آسان می‌کند. در مورد برونشیت مزمن اتساع برونش‌ها، آسم و نرم کردن نسوج ریه بسیار موثر است.[2]

در استعمال خارجی به منظور دفع لکه‌های جلدی tache de rousseur نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد. بعلاوه چون اثر دفع حشرات دارد پراکندگی اسانس آن در فضا موجب دور شدن این جانوران می‌گردد. در انگلستان از اسانس پونه نوعی صابون تهیه می‌شود.[3]

پونه: مالیدن آن نافع ورم ناشی از سرمازدگی وهمراه با روغن کنجد نافع سوختگی می‌باشد. خوراک آن دافع سردی لبنیات می‌باشد چکاندن عصاره آن با روغن زیتون برای زکام سرد مفید است و خوراک گل نعناع همراه با گلپر نافع سکسکه می‌باشد.[4]

گیاه بسیار مفید و طبی است. گل آن دارای کافور است. محرک، اشتهاآور، مسکن

۱ـ صیدنه، ص ۹۴۷.
۲ـ آشنایی با گیاهان دارویی، ص ۴۴.
۳ـ گیاهان دارویی، ص ۵۷۵-۵۷۴.
۴ـ حکیم اسفندیاری.

اعصاب، ضدعفونی کننده قوی است. سردرد را درمان می‌کند.[۱]

گیاهی است از تیره جنتیانا مقوی معده و ضد اسکوربوت در درمان بی‌اشتهائی وسوء هضم‌های منشأ عصبی و همچنین رفع سرفه‌های خشک و نزله برونش‌ها اثر معالج دارد.[۲]

در فرانسوی mehthe_pouliot و در کتب طب سنتی با نام پودنه آمده است به عنوان بادشکن، تونیک و مقوی، مقوی معده، ضد سرفه، ضد تشنج، قابض، محرک، مسکن و آرام بخش سوءهاضمه، ناتوانی روده‌ها، تب، سرماخوردگی انفولانزا، سینوسیتیس، بیماریهای بینی و گلو، سردرد، برای پاک کردن اخلاط سینه و کنترل سیاه سرفه و رفع سوزش وخراش سینه، ضد نفخ، استسقاء و یرقان مفید است.[۳]

پونه یا پودنه گیاهی است علفی پایا دارای ساقه‌ای با ظاهر تقریباً استوانه‌ای به ارتفاع ده تا پنجاه سانتی‌متر دارای اثر بادشکن محلل، صفرابر، خلط‌آور ضد نزله و ضدعفونی کننده در طب عوام برای رفع سیاه سرفه، آسم، هیستری، نفخ، نقرس و به عنوان قاعده آور استفاده می‌شود.[۴]

روی برگهای پودنه اسانس تندی وجود دارد که ضد تشنج، مسکن اعصاب، محرک اعمال هضم، و ضد اسهال می‌باشد.[۵]

نیروبخش اعصاب، هضم کنندهٔ غذا، اشتها آور، عامل ضد نفخ، بادشکن، برای تقویت اعصاب و رفع تحریکات و تشنج‌های عصبی موثر است.[۶]

پونه ضد اسهال است.[۷]

پونه گیاهی است خوش بو، ساقه‌اش بسیار کوتاه، برگهایش شبیه به برگ نعنا اما کوچکتر و بیشتر در دشت‌های مرطوب می‌روید. در میان کردها دمکردهٔ آن را برای دفع سیاه سرفه نفخ و تسکین درد مصرف می‌کنند.[۸] این گیاه برگهایی بیضوی و نوک تیز با

۱ـ خواص میوه‌ها و خوراکیها، ص ۵۶.
۲ـ گیاهان دارویی، ج ۳، ص ۶۳۳.
۳ـ معارف گیاهی، ج ۱، ص ۲۹۰-۱۹۱.
۴ـ طب سنتی در میان کردان، ص ۶۰.
۵ـ فرهنگ خواص خوراکیها، ص ۶۱.
۶ـ فرهنگ خوردنی‌ها، ص ۸۴.
۷ـ اعجاز خوراکیها، ص ۱۲۹.
۸ـ طب سنتی در میان کردان، ص ۶۰.

دندانه‌های ظریف یا عاری از آن دارد.

خانواده پونه همه خلط آور و ملین معده بوده و از سوزش آن جلوگیری می‌کنند.

زیاده روی در خوردن پونه برای زنان آبستن خوب نیست زیرا سبب سقط جنین می‌شود. شستشو با آب جوشانده پونه خارش رحم را برطرف می‌کند و سختی آن را از بین می‌برد.

مالیدن سوخته پونه به دندان لثه را محکم می‌کند. بوئیدن سرشاخه‌های پونه مقوی قلب، و نیروبخش است. زیاده روی در خوردن پونه برای معده خوب نیست. چکاندن آب پونه در گوش سنگینی آن را برطرف می‌کند وآن را ضد عفونی می‌کند. حمول برگ آن جهت جلوگیری از خونریزی مفید است.[1]

پونه به سبب وجود اسانس عاملی ضد نفخ و بادشکن است و کسانی که از نارسائی ویا نفخ دستگاه گوارش رنج می‌برند می‌توانند با مصرف این سبزی ناراحتیهای خویش را درمان سازند پونه از تصلب شرائین جلوگیری می‌کند و در نتیجه مصرف کنندگان این سبزی معطر دچار سکته نخواهند شد دم‌کرده پونه بسیار خوشمزه و معطر است نفخ را برطرف می‌سازد و اشتها آور است و کودکان رنجور را درمان می‌کند پونه با در برداشتن موادی چون مانتول، لیمونن، ری بنتین و الکلهایی مانند استات مانتیل در تقویت اعصاب و رفع تحریکات و تشنج‌های عصبی بسیار موثر است و مثل یک داروی آرامش بخش اثر می‌کند.[2]

طعمش: گرم و تند.

مقدار خوراک: ۳ تا ۵ گرم.

اصلاح کننده‌اش: کتیرا می‌باشد.

مشابهش:

پودینه نهری است. نافع استسقاء (مرضی که شخص آب زیاد می‌خواهد)، یرقان، قی و سکسکه و سقط کننده جنین است. پودینه نهری که آن را پودینه بستانی نیز گویند.

۱ـ زبان خوراکیها، ص ۷۴. ۲ـ فرهنگ خوردنی‌ها، ص ۸۴.

محل رویش:

نواحی شمالی ایران، گیلان، رشت، ماسه‌زارهای بندر انزلی، نواحی مرطوب لاهیجان، گرگان، مینو دشت و غیره است.

گیاهی به نام خالواش که برگ آن رنگ و ظاهر متفاوت دارد و در گیلان از آن برای عطر ساختن غذا استفاده می‌گردد، نوعی از این گیاه به نظر می‌رسد.[1]

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۵۷۳.

* حاشا (پونهٔ وحشی)

تعریف:

فارسی:ثومس، انگلیسی: wild thyme و طبی:thymus vulgaris lnne. نوعی از پودنه کوهی شبیه به صعتر به اندازه یک وجب، شاخه‌های آن باریک مایل به سرخی برگ آن ریز و گلش ریز، مدور(گرد) و سفید مایل به بنفش و سرخی است. در سنگلاخها می‌روید و تخمش کوچکتر از خردل است. به فارسی: آویشن دراز می‌گویند.

حاشا نوعی از پودینه جبلی شبیه به صعتر به اندازه یک وجب شاخه‌های آن باریک پربرگ ریز وبران مانند پنبه و گل آن نیز ریز و مدور و سفید و مایل به کبودی و سرخی. بعضی می‌گویند: آن برگ شبت رومی است. بعضی برگ سپندان صحرایی دانسته و بعضی برگ خردل بری گفته‌اند گازرونی نوشته : به قول دیسقوریدوس آن درخت خاردار است.[1]

شیخ می‌فرماید: حاشا آویشن است و از دیسقوریدوس نقل می‌کند: این گیاه را

۱ـ محیط اعظم، ج ۲، ص ۱۱۶.

می‌توان در پنبه پیچید و فتیله چراغ ساخت.

حاشا را به یونانی: مامون و ثومس.

خراسانی: جاروب گنده.

عربی: صعتر الحمیر و صنوبر الحمار.

انگلیسی: wild thyme

لاتینی: thymus vulgaris گویند و در طب جوهر آن را خارج کرده و استعمال می‌کنند که آن را نوعی thymoc می‌گویند thyme campher نیز نوعی نعناع کوهی می‌باشد.[1]

حاشا یک نوع از پودینه کوهی می‌باشدکه جوهر آن را در آورده و استعمال می‌کنند.

حاشا در هیمالیای غربی، ایران و اروپا روییده می‌شود. اسم فارسی آن حاشا است و عربها نیز آن را حاشا می‌گویند. حاجی زین العطار با تأیید قول ابن سینا در بارهٔ حاشا نوشته است. آن یک نوع پودنهٔ کوهی است با گلهای کوچک و شاخه‌های باریک و برگهای آن مثل جعده (عنبر بید) می‌باشد.

تعاریف خواص حاشا از حاجی زین‌العطار با تعاریف آقای pliny تفاوت دارد. حاجی زین‌العطار حاشا را به عنوان خوارکی و دارو دارای ارزش نوشته است و می‌گوید که برای سرفه مفید است. نیز حاشا با سرکه از انعقاد خون جلوگیری می‌کند استعمال خارجی آن با خردل سیلان اخلاط گلو را خارج و دور می‌کند.

آقای ماسر فلوریدیس macer floridus حاشا را علاج گزیدن حیوانات سمی گفته است. در پاکستان، هند و ایالت پنجاب حاشا را به عنوان کرم کش استعمال می‌کنند.

در حاشا thymol و carvacrol وجود دارد. روغن فراری در آن به نام phnol است. آقای شیمل در سال ۱۸۴۱ از برگ وساقهٔ تقطیر شدهٔ آن مادهٔ thymol را به دست آورد در اروپا روغن thymus vulgaris linn در بازار به نام oleum origani فروخته می‌شود.

فودنج جبلی یا پودینه کوهی: hill mint اطبای مسلمین آن را مطابق با calamintha

---

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۰۰.

گفته‌اند و همچنین در بیان calaintha vulgaris sweet اطبای جدید آن را فودنج جبلی و از نوع خانوادهٔ حاشا بیان کرده‌اند.[۱]

مشخصات رنگ: سبز مایل به سیاه.

مزاج: گرم و خشک در درجه سوم.

خواص:

در آخر درجه دوم گرم و خشک، قوی، ادرار آور، آورنده جریان حیض، عرق و شیر، خارج کننده جنین، سده احشاء (بازکننده معده و روده)، پاک کننده شش، مسهل بلغم، کشندهٔ اقسام کرم و مقوی معده است.[۲]

گدازنده و قطع کننده است و خون لخته شده را هم پاره پاره می‌نماید و تا اندازه‌ای گرمی دارد که لرزش زمستانی را از بین می‌برد. زگیلها را می‌گدازد. ضمادش با سرکه داروی ورمهای تازه بلغمی است و با قاوت علاج عرق النساء می‌باشد. سینه و شش را می‌پالاید و در خون برآورد کمک می‌کند. آب پز آن مسکن درد انتهای دنده‌هاست به شرطی که با عسل باشد و بلیسند. در هضم مدد کار است. شربت آن سوء هاضمه را از بین می‌برد، کرم را بیرون می‌راند.[۳]

ملطف (لطیف کننده) و ضد باد شکم است. ورمها را تحلیل می‌برد، نوعی کرم معده به نام: هکورم را هلاک می‌کند و مخلوط کردن حاشا با عسل و لیسیدن آن در مرض لقوه (فلج نیمی از صورت) برص (نوعی ناراحتی پوستی و صرع (غش) مفید است.[۴]

حاشا برای امراض ریه مضر است.

مفید برای معده، جگر، کلیه و طحال می‌باشد و خوردن آن هضم کنندهٔ غذا و مقوی بصر (بینائی) است.[۵]

اسم طبی حاشا thgmus_serpgllum گفته شده است و گفته می‌شود در مسمومیت

۱ـ فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۱۰۹.
۲ـ تحفه حکیم، ص ۷۸.
۳ـ قانون، ج ۲، ص ۱۵۰.
۴ـ المفردات، ص ۲۲۹.
۵ـ جهان المفردات، ص ۱۲۷.

کلیه و مثانه به عنوان پادزهر استعمال کرده‌اند.[۱]

thgmus برگ گیاه (fam_labiatn) thgmus rulgaras linne می‌باشد و خواص آن را بادشکن و مسکن بیان کرده‌اند مقدار خوراک چهار گرم است.

داروهایی نیز از گیاه حاشا درست می‌شود مانند: شربت thgmi از این گیاه یک روغن هم خارج می‌شود که آن را oil_thgmi گویند و ۲۰ درصد فینول دارد. این روغن دارای مواد: thgmol $c^{10}h^{14}o$ pincne $c^{10}h^{16}$ sgmene $c^{10}h^{12}$ دارد خوراک یک قطره ونیم روغن تیمول کشندهٔ کرم شکم است و جوهر در دواهای معده، داروهای داخلی، مرهمهای ضد عفونت وبرای ورم استعمال شده است و نیز در دارو سازی کلر تیمول از آن درست کرده‌اند تیمول در معجونهای دندان، گردهای دندان (به اسمای مختلف) و محلول درد دندان استعمال شده است.[۲]

thymus serpyllum linn

در امراض روده‌ها و معده مفید است کلا در بیشتر امراض مفید است چرا که یک مادهٔ حرارت دهنده است برای زخم روده‌ها از آن با عسل و سرکه دارویی به نام oxymel می‌سازند برای درد شانه هم مورد استفاده است در امراض دماغی مالیخولیا صرع، تنگی نفس وبسته شدن حیض بسیار مفید است.[۳]

چنانچه حاشا را در آب بجوشانند به حدی که ثلث آن باقی بماند و آن را زنی که جنین در شکمش مرده باشد بخورد جنین را خارج می‌کند نیز مردها از oxymel برای سوء هاضمه، ورم معده و بیضه‌ها و درد مثانه استفاده می‌کنند.

و همچنین برای صرع و رعشه بیان شده به این صورت که حاشا را بر رختخواب بیمار به صورت طولی پهن کنند و بیمار را بر روی آن بخوابانند مفید است.

حاشا با سرکه برای از بین بردن زگیلها، مالیدن حاشا با سرکه برای سیاتیک و مالیدن حاشا برای درد مفاصل بسیار مفید است در این امراض آن را با روغن کوبیده معجون

۱ـ همدرد، ص ۷۷.
۲ـ بریتانی، ص ۱۰۲۴؛ مخزن المفردات، ص ۱۶۶.
۳ـ فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۱۰۹.

نموده مرهم می‌کنند برای سوختگی از روغن حاشا استفاده می‌کنند برای کمی اشتهای غذا با نمک توصیه شده است و در آن مادهٔ ضد عفونی وجود دارد.

آقای ورجیل بیان کرده که از تبخیر، سوزاندن و دود حاشا فایده می‌برند از دود آن حشرات به خصوص زنبور فرار می‌کند.

در نوعیت بوته از thymus vulgaris مختلف است لکن مادهٔ thymoll در آن بسیار وجود دارد و آن به احتمال زیاد اجواین یا زنیان (نانخواه) است.

thymol مادهٔ ضد عفونی قوی است و اثر آن بر عضلات بی حس کننده است.

thymol در حالی که جذب بدن شود و به مقدار زیاد از آن بخورند فشار خون را پایین می‌آورد و نفس را ضعیف می‌کند مسمومیت تیمول خواب و نهایتاً مرگ به دنبال دارد. روغن آن مانند کربنیک اسید خوراکی نیست و پوست را هم اذیت نمی‌کند.

تیمول به صورت ضد عفونی خارجی برای مرض داءالثعلب (گری)، اگزما، امراض جلدیه و برص استعمال می‌شود. بطور غرغره و بو کردن در امراض حنجره استعمال شده است در مرض سل و برونشیت نیز مفید است و در عفونت بینی بصورت آمپول استعمال می‌شود.

مصرف داخلی آن برای مرض قند و نزله (التهاب) مثانه مفید می‌باشد دکتر گروس در علاج بیماری دیفتری از آن استفاده کرده است. دکتر گروس در علاج این بیماری ۲۵۰ بیمار را با تیمول علاج کرده است و طریقهٔ استعمال از ۵.۱٪ محلول ۳.٪ محلول ۱۰ تا ۱۲ قطره هر ۵ تا ۱۰ دقیقه می‌باشد آن را با شربتهای خوشمزه مخلوط کرده می‌دهند این دارو به کودکان داده شده و نتایج خوبی داشته است.

آقای kuster برای سیاه سرفه thymoll را یک درصد در ۲۰۰۰ گرم آب حل کرده و استعمال نموده است طریقهٔ استعمال به صورت بخور می‌باشد. ۳ تا ۴ هفته این علاج را مداومت کنند نتیجه خوب می‌گیرند.

در مرض بول کیلوس داخلی در خوراک یک گرم هر چهار ساعت داده شود و کم کم مقدار خوراک را تا ۵ گرم برسانند.

* پیاز

تعریف:

سرزمین اصلی پیاز، ایران زمین این خاک پرگوهر است و از ایران به مصر و کلدان و بعداً به تمام نقاط دیگر جهان برده شده است باید تاکیدکردکه هر خاصیتی که درگیاهان وجود دارد سیر وپیاز یکجا در خود جمع کرده‌اند پیاز ملایم بیشتر از پیاز تند ارزش غذایی دارد بالعکس ارزش درمانی پیاز تند بیشتر از پیاز ملایم است.

انواع پیاز:

مهمترین نوع پیاز، پیاز سفید زودرس است که دو ماه پس از کشت بهاره برداشت می‌شود و زودرس‌ترین نوع پیاز است. پیاز سفید خیلی زودرس کمی پهن و با طعم شیرین است و در فروردین کاشته در خرداد برداشت می‌گردد. پیاز زرد به اندازه کافی زودرس بوده و محصول آن نسبتاً زیاد و محافظت آن نسبتاً آسان است واین نوعی است که بیش از همه برای مصرف زمستانی کشت می‌شود پیاز قرمز گلی، زود نیمرس است

وخیلی به سهولت حفظ می‌شود پیاز قرمز کم رنگ معمولی به رنگ گلی مسی زود نیم رس خیلی مقاوم واز بهترین نوع باز است برای کشت بهاره مطلوب ونسبتاً خوب و قابل محافظت است پیاز قرمز پررنگ خیلی پهن به رنگ قرمز سیر مایل به بنفش پیاز هر فصلی و مقاوم بوده و محافظت آن آسان است.

ادوارد کوین، متخصص امور شیمیایی نیوجرسی امریکا و بسیاری از مهندسین کشاورزی عقیده دارند کاشتن پیاز در مزرعه سبب ضد عفونی شدن محصولات دیگر گردیده وآنها را از بسیاری آفات مصون می‌دارد دو تن از استادان دانشگاه تومک روسیه (ا-س فیلاتوا و تورو بیزوف) برای جوش خوردن و ضد عفونی نمودن جراحات پیشنهاد کرده‌اند: سه دانه پیاز را در هاون کوبیده وبعد آنها را روی جراحات بگذارند زیرا برای خاصیت التیام پذیری و تسکین درد پیاز در جراحات اثر خارق العاده ذکر نموده‌اند وآن را برای علاج ۲۸ نوع بیماری موثر دانسته آرزو نموده‌اند بزودی دنیای پزشکی موفق به تفکیک کلی عناصر پیاز گردد.

امروزه وجود پیاز را بر سفره به عنوان وجود پزشک بر سفره دانسته‌اند اگر پیاز خام را ورقه ورقه کرده و روی پیشانی بگذارند درد سر تخفیف می‌یابد آب تازه پیاز خام برای غرغره کردن و صدای گوش موثر است ودردهایی که از گزیدن حشرات به وجود می‌آید تسکین می‌یابد.

در باره اهمیت ویتامین C مطالب زیادی نوشته شده است اینک از محقق مشهور امور تغذیه‌ای آلمان پروفسور کراوت (از شهر دورنموند) نقل می‌کنیم که وی گفت: خطر کمبود ویتامین C که از احتیاجات حیاتی بدن انسان می‌باشد بیشتر در خوراکیهایی که در اماکن و رستورانهای عمومی تهیه می‌شوند انسان را تهدید می‌نماید چند پزشک دیگر نیز نشان دادند که خوراکهای تهیه شده در استراحتگاه‌های عمومی کمتر از میزان لازم ویتامین مذکور را دارند. سرانجام نتیجه گرفته‌اند هر چند نهایت سعی در تهیه غذاها بود باز باید مقداری ویتامین C از راه سبزیجات و سلولهای تازه به بدن رساند حال با توجه به فراوانی ویتامین مذکور در پیاز و اینکه امام دستور می‌دهد که به هر شهری وارد شدید

مقداری پیاز بخورید قضیه حل شده است زیرا هر چقدر انسان از اغذیه محلی که ویتامین C کمتری دارد بخورد جبرانش را پیاز خواهد نمود.

خوردن پیاز برای کسانی که از لحاظ گوارش ضعیفند یعنی در سوء هاضمه‌ایها ممنوع است مگر این که آن را پخته بخورند. پیاز وسیله‌ای برای هوا شناسان بوده و می‌گفتند هر قدر پوست روی پیاز کلفت‌تر و زیادتر باشد زمستانی که در پیش است سرد و سخت‌تر خواهد بود

به فارسی: پیاز گویند و نوع بیابانی آن بدون بوته است و در چشمه سارهای کوه‌ها به تعداد زیاد موجود است طعم بو وبرگ پیاز بیابانی مانند پیاز و قویتر از بستانی است.[۱]

پیاز گیاهی است از تیره سوسنی‌ها برگهایش استوانه‌ای توخالی و نوک تیز و گلهایش سفید می‌باشد برگهای زیر زمینی گیاه مذکور که همان پیاز معمولی است خوراکی می‌باشد.[۲]

پیاز را به فارسی: پیاز. به عربی: بصل. ترکی: سوغان. یونانی: قروامیتان وتوماروس. رومی ویونانی: قزوجا اموان، قزاموا، قزوموان، قزونین، قرماون، قرومینان و قرنتوان. سانسکرت: پلاندو، لونیشک، درگنده مکهدوشک، سگندک، نکیتن ولویتکند. پنجابی: گندا. انگلیسی: bulbi onion ولاتینی: allium sepa گویند.[۳]

عرفی: onion طبی: squill

پیاز یکی از سبزیهای معروف است و اطبای شوروی ثابت کرده‌اند که این مانند: سیر دارای روغن بودار به نام «فایتن ساید» است و در آن مقدار زیادی گوگرد می‌باشد. به همین سبب اثر میکروب کشی دارد.

رنگش: سرخ و سفید.

طعم: بی مزه و تند، تخمهایش قدری تلخ.

۱ـ تحفه حکیم، ص ۴۲. ۲ـ همان، ص ۴۹. ۳ـ لاثانی لغات الادویة، ص ۶۸.

روایات:

امام صادق علیه السلام فرمود: **کلوا البصل، فان فیه ثلاث خصال یطیب النکهة و یشد اللثة و یزید فی الماء و الجماع.**[۱]

یعنی: پیازّ را بخورید که سه خاصیت در آن هست: بوی دهان را پاک می‌کند لثه را محکم می‌نماید ودر نطفه و جماع می‌افزاید.

جابر گوید: شنیدم امام صادق علیه السلام فرمود: پیاز رنج را می‌برد پی‌ها را محکم می‌نماید نطفه و قوت راه رفتن را می‌افزاید و تب را می‌برد.[۲]

از امام صادق علیه السلام نقل شده که آنحضرت فرمود: **البصل یطیب الفم و یشد الظهر ویرق البشره.**[۳]

یعنی: پیاز دهان را پاک می‌نماید پشت را محکم می‌گرداند و پوست بدن را نازک و رنگ را روشنایی می‌دهد.

محمد بن سنان گوید: از امام صادق علیه السلام در باره پیاز و تره پرسیدم، فرمود: خوردن آنها (پیاز) مانعی ندارد چه پخته باشند چه نپخته مگر اینکه باعث اذیت کسی بشود یا بخواهد به مسجد برود لذا به جهت اذیت رساندن به دیگران مکروه می‌باشد.

قال رسول الله علیه السلام: **اذا دخلتم بلاداً فکلوا من بصلها یطرد عنکم وبائها.**[۴]

از حضرت رسول اکرم صلی الله علیه و آله نقل شده که فرموده است: وقتی به سرزمینی وارد می‌شوید برای دفع بیماری عفونی روده‌ای از پیاز آنجا بخورید.[۵]

و امروزه هم با توجه به ماده ضد میکروبی پیاز، خوردن آن را به ضورت خام همراه غذا توصیه می‌کنند.

و نیز از حضرت امام صادق علیه السلام نقل شده که فرموده است: پیاز بخورید که سه خصلت دارد نفس ر اپاکیزه لثه را محکم و قوای نامیه را تقویت می‌کند.[۶]

۱ـ بحار، ج ۶۶، ص ۲۴۶؛ خصال، ص ۱۵۷؛ کافی، ج ۶، ص ۳۷۴؛ محاسن، ص ۵۲۲؛ مکارم الاخلاق، ص ۲۰۹.
۲ـ محاسن، ص ۵۲۲؛ کافی، ج ۶، ص ۳۷۴؛ مکارم الاخلاق، ص ۲۰۸.
۳ـ همان. ۴ـ همان.
۵ـ بهداشت تغذیه، محمد مهدی اصفهانی، ص ۴۴۵. ۶ـ وسائل الشیعه، ج ۷.

و نیز در حدیث دیگری از پیاز به عنوان از بین برنده خستگی تقویت‌کننده اعصاب و افزایش دهنده نیروی حرکتی و تقویت‌کننده قوای نامیه و رفع کننده تب یاد شده است

عن جابر قال: قال ابوعبدالله عليه السلام: البصل يذهب النصب و يشدالعصب و يزيد في الماء و الخطأ و يذهب بالحمى.[۱]

عن محمد بن سنان قال: سألت أباعبدالله عليه السلام عن أكل البصل و الكراث فقال: لابأس بأكله مطبوخاً وغير مطبوخ ولكن ان اكل منه ماله أذى فلا يخرج الى المسجد كراهية أذاه على من يجالسه.[۲]

مزاج:

گرم در آخر سوم و خشک در ابتدای درجه سوم و گویند گرم در درجه چهارم است و خوراک آن ۱۲ الی ۲۴ گرم می‌باشد. نوع آبدار پیاز رطوبت بیشتر وحرارت کمتری نسبت به نوع خشک آن دارد. جوهر آن غلیظ و رطوبت زیادی می‌باشد که مقوی باه است و بوئیدن آن جهت رفع ضرر هوای وبائی (هوایی که به مرض وبا آغشته شده) وتعفن هوا می‌باشد تخم آن نافع بهق سفید است با ادویه مناسبه جهت پختن اورام بارد بازیت و دفع کنجی ناخن تجربه شده است. نیز زخمهای پرچرک و فراش معده را نفع می‌دهد و سدد دماغ است.[۳]

ترکیب شیمیایی:

در پیاز وجود ترکیبات گوگردی، ویتامین‌های مختلف، مواد کانی مختلف، نوعی انسولین گیاهی به نام گلوکوکنین، قند غیر قابل تبلور (۱۰-۱۱)، ساکاروز گاهی مالتوز، نیترات، فسفات وحتی استات دوشو، صمغ، املاح، سدیم و پتاسیم و اینولین و در برگ گیاه مقداری قند و آنزیم‌های مختلف محقق شده است.

۱ـ بحار، ج ۶۶، ص ۲۴۷؛ محاسن، ص ۵۲۲.

۲ـ بحار، ج ۶۶، ص ۲۴۷؛ علل‌الشرایع، ج ۲، ص ۲۰۷.

۳ـ طب النبی، ص ۱۷۲.

درصد عناصر متشکله پیاز:

آب ۷۰ـ۸۰٪، مواد چربی ۰/۱۰٪، قند ۲ـ۶٪، مواد غیر ازت‌دار ۸ـ۲۰٪، مواد ازت‌دار ۱ـ۲٪، روغن اسانس ۱۶٪ و خاکستر ۰/۸۰/۵٪.

درمان آن نیز مربوط به ترکیبات گوگرد دار و ویتامین‌های آن است بعلاوه پیاز دارای نوعی انسولین گیاهی به نام گلوکوکنین به مقدار ۱۰ تا ۱۱ درصد قند غیر قابل تبلور، ساکارز یا مالتوز، اسید سیتریک، فسفات دوشو، صمغ، املاح سدیم و پتاسیم، اینولین کوئرستین و موم و برگ گیاه دارای مقداری قند و آنزیم‌های مختلف مانند آمیلاز دکسترنیاز، مالتاز و امولسین است.

خواص:

این گیاه دستگاه هاضمه را تحریک کرده روده را پاک می‌کند و انسداد ناشی از مواد غیر قابل هضم را از بین برده عوارضی از قبیل حالات عصبی، بیخوابی، سخت شدن جدار رگ‌ها و فشار خون بالا و همچنین برخی انواع سرطان را از بین می‌برد.

پیاز بسیار معرق بوده در دفع سمومات بدن در موارد امراض عفونی تاثیر خاصی دارد علاوه بر آن پیاز سرشار از ویتامین C و در رفع اسکوربوت موثر است ضمناً به مناسبت داشتن ماده‌ای به نام گلوکوسیتین قند خون را در اشخاص مبتلا به دیابت قند خون پائین می‌آورد پیاز پوست را نیز پاک می‌کند ویک خدمتگزار واقعی برای بانوان و جوانانی است که از آگنه رنج می‌برند.

ضماد پیاز در رفع سردرد و بهبود مننژیت تاثیر دارد. پهن کردن پیاز خام بر محل گزیدگی حشرات، عقرب و گاز گرفتگی سگ و پیاز گرم در مورد بواسیر یا گلو درد بر محل درد و سرانجام پیاز خام بر محل زنبور گزیدگی از جمله خواص و روش‌های درمانی موثر این گیاه بشمار می‌روند.

جوشانده پیاز به عنوان ماده تصفیه کننده خون و دافع کرم مصرف می‌شود. سه عدد پیاز را رنده کرده کاملا نرم میکنند و در حرارت بسیار کم بایک روغن می‌پزند در موقع

پختن آن را به طور مداوم بهم می‌زنند و یک قاشق عسل و یک استکان گلاب و یک فنجان شبد به آن می‌افزایند وقتی تمام اجزای ذکر شده بخوبی مخلوط شد می‌توان آن را بر نقاط پرجوش پوست بر بثورات جلدی بر روی لکه‌های نارنجی رنگ پوست و شقاق پوست مانند کرم مالید.[۱]

پیاز در حقیقت یک نوع سبزی است که ریشهٔ آن مورد استفاده و مصرف قرار می‌گیرد و به سبب داشتن مواد مغذی و ارزشمند مورد توجه همگان است و خواص حیاتی آن برای زندگی روزانه، سلامت حیات و هستی ما موثر است.

مواد معدنی موجود در پیاز فعالیت سلولی بدن را افزایش می‌بخشد مواد رنگین پیاز موجب تحریک سلولهای ترشحی معده می‌گردد و در نتیجه تولید اشتها می‌کند. پتاسیم پیاز نه تنها سلولها را شستشو می‌دهد بلکه خون را نیز از مواد زیانبخش و زائد پاک می‌کند منیزیم و فسفر که اثرشان در مورد رشد و نمو ثابت شده است در پیاز به مقدار کافی وجود دارد مقادیر قابل توجهی از کلسیم و آهن در پیاز وجود دارد.

در پیاز مقداری آنزیم وجود دارد که این آنزیمها به پیاز خاصیت هضم کنندگی می‌بخشد و به همین اعتبار پیاز در هضم غذا نقشی موثر بازی می‌کند. دانشمندان با آزمایشهائی که بر روی پیاز انجام داده‌اند به این نتیجه رسیده‌اند که به خاطر موادی که دریافته‌های آن وجود دارد خاصیت باکتریواستاتیک داشته از رشد میکروبها جلوگیری می‌کند می‌توان گفت که پیاز در حقیقت یک نوع خاصیت آنتی بیوتیک دارد.

از این ویژگیها که بگذریم پیاز نیز چون دیگر سبزیها مقداری از ویتامین‌های آ، ب ۱، ب ۲، پ پ و ث را در خود ذخیره دارد.[۲]

اگر آب آنها با عسل مخلوط شود برای محل سوختگی مفید است پخته آن ملین است و بخته آن در سرکه یا پروردهٔ آن در سرکه برای یرقان و طحال و برانگیختن اشتها و تقویت هاضمه و جلوگیری از حال به هم خوردگی صفراوی و بلغمی نافع است.

۱ـ صد گیاه و هزار درمان، دکتر حسین عرفانی، ص ۹۲ـ۹۳ـ۹۴ـ۹۵ـ۹۶.

۲ـ فرهنگ خوردنی‌ها، پرفسور محمد حسین حاجبی، ص ۸۵ و ۸۶.

خوردن پخته آن در شیر برای رفع درد دل به کار می‌رود ضماد آن روی پوست اصولا خون را به طرف پوست جلب می‌کند و رنگ چهره را درخشان می‌نماید.

تخم پیاز خشک و گرم است و برای ازدیاد نیروی جنسی مفید است.

ضماد تخم پیاز برای جلوگیری از ریختن مو نافع است مقدار خوراک آن تا ۵ گرم است اشخاصی که در مقابل پیاز حساسیت دارند و اشخاصی که سابقهٔ خونریزی و ناراحتی‌های پوستی دارند باید از خوردن پیاز احتراز کنند.

دکتر اروین زیمنت که از صاحب نظران و کارشناسان معروف بیماریهای ریه است پیاز را داروی موثری برای سرماخوردگی می‌داند زیرا پیاز بسیار خلط‌آور است وبا تحریک مخاط اخلاط را از ریه‌ها به گلو آورده وبا سرفه موجب اخراج آن را فراهم می‌سازد محققان در مرکز تحقیقات بیمارستان اندرسن و موسسهٔ تومور ماده‌ای به نام پروپیل سولفاید در پیاز یافته‌اند که از فعال شدن مواد سرطان‌زا جلوگیری می‌کند دانشمندان دندان پزشکی هاروارد همچنین موسسهٔ ملی سرطان نیز در تحقیقات به آثار مشابهی در مورد خواص ضد سرطان پیاز رسیده‌اند[1].

هر یکصد گرم پیاز ۹۸ گرم آب ۳۸ کالری انرژی ۱/۵ گرم پروتئین ۰/۱ گرم روغن ۸/۷ گرم سلولز ۳۶ میلی گرم فسفر ۱۵۷ میلی گرم پتاسیم ۲۷ میلی گرم کلسیم ۴۰ واحد ویتامین آ ۱۰ میلی گرم ویتامین ث و مقداری از سایر ویتامین‌ها دارد.

در پیاز یک نوع ماده ضد میکروبی یافته‌اند همچنین ماده‌ای که قند خون را کم می‌کند و در واقع می‌توان آن را انسولین گیاهی دانست.

چند سال قبل مطالعات یک پروفسور هندی در مورد پیاز در سطح جهان انتشار یافت که خلاصه عملی و قابل ذکر آن در یک جمله این است که خوردن روزی یک پیاز همراه غذا تقریباً ضمانتی است برای جلوگیری از سکتهٔ قلبی.

خوردن پیاز برای مبتلایان به روم معده و روده زیان بخش است همچنین ممکن است در خیلی‌ها ایجاد نفخ کند افراط در پیاز خوردن باعث کم خونی می‌شود.[2]

۱ـ معارف گیاهی، حسین میر حیدر، ج ۱، ص ۲۲-۲۴-۲۵-۲۸-۲۹.

۲ـ بحار الانوار، ج ۱۴.

ضمادهای پیاز آب پز و پیازی که در خاکستر داغ پخته شده است اگر روی کف پا بگذارند وبخوابند برای اشخاصی که مبتلا به امراض قلبی و آسم هستند مفید و مطبوع است.[۱]

پیاز سرشار از ویتامین‌های C و B و دارای آهن، سدیم، گوگرد، ید و قند است، اشتها را تحریک و غذای نیروبخش می‌باشد.[۲]

پیاز بر روی مخاط و غده‌های شکم عمل مناسب و مفید انجام می‌دهد که به هضم و دستگاه هاضمه کمک کرده دستگاه گوارش را تقویت می‌نماید اگر بخواهید مثانه و کلیه معالجه شود، پیاز خام مصرف نمایید.[۳]

برای اسهال بچه‌های شیر خوار باید سه دانه پیاز را خرد کرده ودر یک لیتر آب جوش مدت دو ساعت دم کرده و دمکرده آن را کم‌کم به آنها بخورانید تا اسهال آنها بند بیاید.[۴]

اگر با آب پیاز کمپرس کنند ورم سرمازدگی ترک پوست و خشکی و خراش پوست را به خوبی معالجه می‌کند.[۵]

پیاز ضد اسکوربوت است و امراض ورم غده‌ها، آبسه‌های شدید، جوشهای زیر پوست و غیره را درمان کرده و بهبود می‌بخشد.[۶]

کسانی که در ماشین و هواپیما دچار استفراغ می‌شوند باید از پیاز استفاده نمایند.[۷]

پیاز ادرارآور قوی است و در مثل سنگ کلیه و مثانه و نیز ورم مثانه مفید است.[۸]

پیاز در بیماریهایی که بخصوص احتیاج به ادرار زیاد هست مثل پرستات مفید می‌باشد.[۹]

ضماد رنده شده پیاز خام را پائین شکم بگذارند فوراً ادرار را خارج می‌سازد. مصرف پیاز در تشمع کبدی بسیار مفید است.[۱۰] پیاز در رماتیسم مفصلی تجویز می‌گردد.[۱۱]

۱ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۹۴.
۲ـ همان، ص ۸۶ و ۱۳۴.
۳ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۹۰؛ اعجاز خوراکیها، ص ۲۳۱.
۴ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۲.
۵ـ همان، ص ۹۳.
۶ـ همان، ص ۷۸.
۷ـ اعجاز خوراکیها، ص ۱۴۴.
۸ـ همان، ص ۸۸.
۹ـ همان.
۱۰ـ همان، ص ۳۹.
۱۱ـ همان، ص ۸۸.

پیاز چون دارای سیلیس و آهک است برای اشخاص مبتلا به تصلب شرائین فوق العاده مفید است.[۱]

* پیاز موش

تعریف:

پیاز موش گیاهی است خودرو و بیابانی دارای ساقه‌های نازک برگ پهن و گلهایش سفید، بیخ آن به اندازه شلغم می‌باشد در میان کردها برشته شده آن را برای التیام کورک و دمکردهٔ برگهای آن را برای رفع سرفه و یبوست به مصرف می‌رسانند.[۲]

گیاهی است زیبا و دارای پیاز بزرگ و حجیم که در شنزارها و کنار رودخانه‌ها می‌روید از مشخصات آن این است که قسمتی از پیاز حجیم آن در داخل خاک و قسمتی دیگر معمولا خارج از آن قرار دارد این گیاه دارای اثر مقوی قلب و مدر است در موارد آب آوردن انساج استسقاءها بخصوص استسقاء منشأ قلبی که مصرف دیژیتال به تعویق افتاده باشد آن را به کار می‌برند به علاوه به علت دارا بودن اثر خلط‌آور در برونشیت‌ها و همچنین درمان سیاه سرفه مصرف می‌شود.[۳]

آب پیاز خام را با آبلیمو مخلوط کرده بخورید تا مرض تنگی نفس رفع شود.[۴]

پیازی که لای خاکستر گرم پخته شود باکره و روغن زیتون خورده شود گرفتگی صدا را معالجه می‌کند.[۵]

آب پیاز خام را گرفته با آبلیمو مخلوط کرده بخورید تا مرض ذات الریه برطرف شود.[۶]

در میان کردها پیاز پخته وبرشته شده را برای رفع زکام وسرفه و نرم کردن سینه به

۱ـ همان، ص ۸۷.
۲ـ طب سنتی در میان کردان، ص ۶۴.
۳ـ گیاهان دارویی، ج ۳، ص ۲۰۵ و ۲۰۹.
۴ـ اسرار خوراکیها، ص ۱۲۹.
۵ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۹۲.
۶ـ اسرار خوراکیها، ص ۱۳۹.

مصرف می‌رسانند.[۱]

پیاز غذای سالمی است و محرک، مدر، ضد اسکوربوت، کرم کش، معالج بیماری قند و در استعمال خارج اثر ضد عفونی کننده دارد اگر پیاز به ملایمت پخته شود و به آن تدریجاً کره افزوده گردد در رفع یبوست و نفخ میتواند مفید واقع شود و حتی پیاز پخته می‌تواند حالات عصبی را کاهش دهد و تصلب شرایین را درمان کند یک دوره درمانی پیاز می‌تواند آب آوردن انساج، خیز عمومی بدن و استسقاء را معالجه کند به شرط این که ناراحتی‌های کبدی و حالات التهابی وجود نداشته باشد.

شیرهٔ پیاز از داروهای دفع کنندهٔ سنگ کلیه ذکر شده است.

پیاز پخته نرم کننده و بر طرف کننده ناراحتی‌های عادی سینه است با پختن ورقهٔ نازک پیاز در شیر می‌توان از آن جهت دل دردها و به طور کلی احساس ناراحتی در شکم استفاده کرد.[۲]

اگر پیاز را له کنید و کمی نمک به آن بزنید و روی سوختگی بگذارید فوراً درد را ساکت می‌کند.[۳] پیاز خون را ضدعفونی می‌کند.[۴]

اگر احساس می‌کنید خسته هستید اشتها ندارید چین‌هائی بر صورتتان افتاده و رنگ چهره‌تان زرد شده است یک پیاز درست را که چهار قسمت شده است در سه برابر آب بجوشانید تا پیاز بپزد و یک فنجان آب از آن باقی بماند و صبح ناشتا بنوشید.[۵]

اگر روی محل زخمی که در اثر گاز سگ یا گربه پیدا شده پیاز بگذارید زخم را شفا می‌دهد.[۶] در کنار تختخواب خود پیاز بگذارید پشه را از آنجا دور می‌کند.[۷]

پیاز انجام کار فکری را آسان می‌کند در مورد ضعف جسمی و عصبی پیاز عمل نیرو

۱ـ رشته مروارید، ج ۳، ص ۹.
۲ـ گیاهان دارویی، ج ۳، ص ۲۱۴-۲۱۸.
۳ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۹۳.
۴ـ میوه‌ها و سبزیهای شفا بخش، ص ۸۶؛ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۷۳.
۵ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۹۲.
۶ـ راه نجات از مرگ مصنوعی، ج ۳، ص ۳.
۷ـ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ۹۱.

بخش دارد و شخص را برای خواب آماده می‌کند.[۱]

وقتی بافته‌های بدن اشخاص چاق پر از آب شده و آب آن باید تخلیه گردد رژیم پیاز تجویز می‌گردد.[۲]

گوگرد پیاز وقتی وارد خون شود و در ریه وارد گردد با عفونتهای مجاری تنفسی مثل گریپ و غیره مبارزه می‌کند. تحریک که در موقع پوست کندن پیاز می‌شود دردهای شدید نیمه سر و میگرن را برطرف و زکامی را که تازه شروع شده است رفع می‌کند.[۳]

پیاز یا تخم پیاز در نسخه‌های زیر به کار رفته است:

۱ـ جوارش زرعونی عنبری	تخم پیاز
۲ـ حب جالینوس	تخم پیاز
۳ـ حب خبث الحدید	تخم پیاز
۴ـ لبوب الاسرار	تخم پیاز
۵ـ لبوب صغیر	تخم پیاز
۶ـ لبوب کبیر	تخم پیاز
۷ـ معجون مروح الارواح	تخم پیاز
۸ـ معجون مقوی ممسک	تخم پیاز
۹ـ معجون ریگ ماهی	تخم پیاز
۱۰ـ معجون پیاز	پیاز
۱۱ـ عرق هاضم	پیاز تازه
۱۲ـ عرق اشاس	پیاز سفید

دارو و شیاف‌هایی که پیاز در آن باشد برای ورم پرستات مفید است پیاز پخته ملین و مرهمش رافع دردگوش است. پیاز سرخ شده در روغن سنگین می‌باشد. پیاز پخته شده در ظرفی، بدون سرخ شدن اگر بر شکم تبدار بگذارند ضد تب و چنانچه با نمک دریا مخلوط و بر سوختگی بگذارند نافع می‌باشد گفته شده که اگر آب پیاز را با پنبه آغشته و

۱ـ همان، ص ۸۶. ۲ـ همان، ص ۸۹. ۳ـ همان، ص ۶۱.

درگوشی که صدا دارد بنمایند صدایش از بین می‌رود و اگر بدون پنبه در گوش بچکانند درد دندان طرفی که گوش مذکور می‌باشد ساکت می‌شود.

احساس خستگی و ترس از گریپ (آنفولانزا) با خوردن پیاز ترکهای دست با مالیدن آب آن، قولنجهای کبدی با مخلوط پیاز و عسل بواسیر با پخته پیاز و پیه خوک ورم و آماس پوست بدن با جوشانده پیاز در شیر، دو پیاز و یک لیتر شیر که ۲۴ ساعت مانده وبعد صاف شده روزانه ۳ استکان، درد ناخن با چند مرتبه وسط پیاز داغ شده فرو بردن و نیش زنبور با ۱۲ دقیقه آب پیاز به محل نیش نهادن رفع یا تسکین داده می‌شود. اخیراً معلوم گردیده که پیاز خام، پخته یا سرخ کرده از تشکیل لخته‌های خون در عروق و از بروز سکته مغزی و قلبی جلوگیری می‌نماید.

آدم سالم دارای دستگاه حفاظتی ضد انعقادی است که اجازه نمی‌دهد خون در رگها منعقد شود و باعث سکته و مرگ گردد وچون بنا به جهاتی دستگاه مذکور نتواند کارش را انجام دهد یکی از اجزاء خون به ماده‌ای فیبرین تبدیل و تار و پود اولیه را برای لخته شدن خون آماده می‌نماید وسپس سرخرگ اصلی و بیشتر سرخرگهای دیگر را به صورت کلی مسدود و حمله قلبی ظاهر یا آماده یا موجب پیدایش ترومنون فلبیت می‌گردد که در هر حال درمان سختی و از جمله جراحی دارد و کمتر موفقیت قطعی نصیب می‌شود.

طبی: squill عرفی: onion پیاز بهترین نوعش سفید رنگ است و خواص آن اینکه باه وشهوت را زیاد می‌کند چون آب پیاز در گوش چکانند صداهای گوش را از بین می‌برد چشم را جلا می‌دهد و جهت نزول آب و سفیدی چشم مفید است. اگر پیاز سفید را بریان کنند و با پیه یا روغن یا زرده تخم مرغ بکوبند وبر مقعد بمالند ورم آن را تحلیل می‌کند و درد را ساکن می‌گرداند و چون به سرکه گذارند معده را قوت می‌دهد.

۱ـ این ترکیب برای قوت دماغ، جگر، معده کلیه، مثانه وکمر، درد کمر، زیاد کردن ماده تولید، قوت باه، جلوگیری ادرار، سرفه بلغمی، نقرس، خارج کردن ریاح (باد شکم)، قائم گذاشتن رنگ مو سیاه با ادویه دیگر مخلوط درست شده است.

۲-برای قوت اعصاب وباه

۳-در بواسیر خونی و بادی و برای تقویت معده و جگر.

۴-برای قوت دل، دماغ و اعصاب برای زیاد کردن ماده تولید و باه.

۵-برای زیاد کردن ماده تولید و قوت باه

۶-برای قوت دماغ و اعصاب، زیاد کردن ماده تولید و قوت باه مفید است. نیز کلیه را قوت می‌دهد وضعف عام را دور می‌کند.

۷-قوت غریزی را زیاد می‌کند ضعف عام را دور می‌کند برای قوت باه و امساک (کم غذایی) مفید است ونیز دل، دماغ، جگر، معده، ذهن وحافظه را قوت می‌بخشد.

۸-مقوی باه و امساک است.

۹-در اعصاب تحریک و قوت ایجاد می‌کند و قوت باه و ماده تولید را زیاد می‌کند.

۱۰-مقوی باه است و ماده تولید را زیاد می‌کند در این مورد خود پیاز استعمال می‌شود.

۱۱-برای بدهضمی، درد شکم و مرض هیضه شفا است تخم پیاز استعمال می‌شود.

۱۲-سنگ کلیه و مثانه را خارج می‌کند، ادرار آور است و گرمی کلیه و مثانه را کم می‌کند.[۱]

پیاز علاوه بر داشتن ویتامین‌ها و آنزیمهای مفید دارای اینولین ویک نوع انسولین گیاهی است و همچنین خوردن خام آن برای مبتلایان بخصوص پیران با غذا زیاد توصیه شده است.[۲]

آب پیاز: آب پیاز دارای اثر مدر و دافع سموم بدن مانند اوره و اسید اوریک است به علاوه اثر ضد عفونی کننده مجاری ادرار را دارد مصرف آن برای مبتلایان به دیابت، روماتیسم، ورم پرستات، خستگی عمومی و خیز اندامها بسیار مفید است.

آب پیاز را معمولا با مقادیر کم به آب سبزیهای دیگر جهت تقویت اثرات درمانی آنها

۱-همدرد، ص ۸۲-۹۸-۱۰۱-۲۴۲-۲۴۳-۲۴۴-۲۸۳-۲۸۷-۱۹۵-۲۰۵-۲۶۳-۲۷۰.

۲-طب سنتی ایران، ص ۲۲۲-۲۲۳.

می‌افزایند.

مصرف آب پیاز به صورت خالص معمول نیست به علاوه آب پیاز را همیشه باید تازه تهیه کرد.[۱]

پیاز بهر صورتی خام، پخته، سرخ کرده خورده شود فعالیت و قوت یافتن عضلات را افزایش می‌دهد و دستگاه دفاعی بدن را در برابر لخته شدن خون و همچنین قدرت آن را برای حل نمودن لخته خون تقویت می‌نماید. با سرخ کردن یا پختن پیاز خاصیت مذکور از بین نمی‌رود. یعنی پیاز از بروز سکته‌های قلبی و مغزی جلوگیری می‌نماید.

پیاز را هنگام پوست کندن زیر شیر آب بگیرید در چشم اشک نمی‌آید و دستها را در آب نیم گرم با نمک شور شده با آمونیاک در آن ریخته بشوئید بوی پیاز تمام می‌رود پیاز برای هضم غذا خوب است و ترشحات معده را افزایش می‌دهد پیاز برای تصفیه خون و کم کردن فشار خون مفید است. زمانی که پیاز برای جلوگیری از گریپ خورده می‌شود باید ۷ـ۲۱ روز خوردن آن را بر حسب شدت بیماری ادامه داد و در این مدت از خوردن مواد سفیدای، تخم مرغ و مواد حیوانی (گوشت، تخم مرغ، ماهی، شیر، پنیر) پرهیز نمود.

از پیاز ماده‌ای استخراج شده که برای دیفتری موثر می‌باشد.[۲]

مقوی باه افراد سرد مزاج است وبه همین دلیل تخم پیاز را در معجونها به عنوان مقوی باه استعمال کرده‌اند و سائیده و همراه زرده تخم مرغ برشته کرده مقوی باه است.[۳]

برای مردم گرم مزاج مضر اصلاح کننده آن سرکه .

squill قسم داخلی سبزه پیاز و درخت و گیاه پیاز را در طب:

urginea martimi linne می‌گویند baker، fam liliacex که دارویی به اسم scalla از آن گرفته می‌شود. پیاز دارای موادی به اسم scillipicrin,scillin و scillitoxin است و

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۶۷۹.

۲ـ اولین دانشگاه، دکتر پاک نژاد، ج ۹، ص ۱۷۶ الی ۱۹۳.

۳ـ المفردات، ص ۱۶۹.

scillain یکی از شکریات سمی است و دارای مقدار زیادی ماده لعابی می‌باشد که آن مشابه ماده شیمی dextrin است که آن را دکتر شیمیدبرگ به نام sini stren $c^6h^{10}o^5$ نامیده است و همچنین دارای ماده کلسیم کیلت است و خواص ماده پیاز را درآورندهٔ بلغم، قی‌آور و ادرارآور گفته‌اند ونیز گفته‌اند که این موش را می‌کشد مقدار خوراک: جوهر پیاز ۰/۱ گرم است و ماده‌ای به نام سیلارین که محلول شکریات خالص سیلار هست مورد استعمال دارو ذکر شده است. در شرکت دارو سازی ساندوز ساخته شده است و شربت oxymel scilla که جوهر پیاز با عسل مخلوط است دوای معروفی است.[۱]

بررسی‌های جدید نشان داد که پیاز اثر کم کننده فشار خون دارد به طوری که توسط laurin,gamot در سال ۱۹۳۰ بر روی سگ آزمایش گردیده قطعیت آن به اثبات رسیده است. یعنی در واقع پیاز مقدار درصد قند خون را پائین می‌آورد.

پیاز نیز بر حسب آنکه خام یا پخته باشد با یکدیگر متفاوت است. پیازهای شیرین و دارای طعم ملایم در بعضی نواحی غذای اهالی را تشکیل می‌دهد نوع تند آن بیشتر برای مصارف درمانی اختصاص داده می‌شود یا به صورت پخته در اغذیه مصرف می‌گردد.

صور داروئی:

جوشانده ۱۵۰ گرم پیاز در یک لیتر آب که بدان عسل افزوده باشند شربت پیاز که از ۱۰۰ گرم پیاز خام ۴۰ گرم آب و ۴۰ گرم قند تهیه می‌شود و الکلاتور پیاز که به مقدار مساوی از پیاز تازه و الکل ۹۰ درجه تهیه می‌شود به مقدار ۱۴ تا ۴۰ گرم انواع پیاز در ایران پرورش می‌یابد.[۲]

موارد استعمال پیاز و دانستنیهایی از آن:

۱ـ دستور بریتانی، ص ۱۰۱۴ـ۱۱۵۴.

۲ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۲۱۴.

پیاز ضد اسکوربوت (بیماری که در اثر کمبود ویتامین C به وجود می‌آید) وضد بیماری قند است. گلوکونین آن خاصیت کم کننده قند دارد و طول مدت اثرش بیشتر از انسولین می‌باشد.

پیاز ادرار آور است و در استسقاء (مرضی که شخص آب زیاد می‌خواهد) و تشمع کبدی بسیار خوب است و برای حبس البول، سنگ کلیه و مثانه، ورم ساقها، ورم مثانه و پرستات و روماتیسم مفصلی مفید می‌باشد (نوشته شده بیماری که استسقاء داشت با خوردن روزی نیم کیلو پیاز شفا یافت).

پیاز در آلبومینوری سرطان کبدی ورم پرده بیرونی دل و ذات الجنب (آماس شش همراه با چرک پهلو) مفید است. عربها پیاز را خردکرده در سرکه قرار داده و آن را برای از بین بردن لکه‌های قرمز روی پوست می‌مالند. در صحرا برای رفع عطش یک پیاز می‌مکند و موادی از پیاز برای تقویت قوای جنسی جدا می‌کردند (مقوی در زن و مرد).

پیاز مجاری تنفسی را ضد عفونی کرده از آن شربتی برای درمان گریپ (آنفولانزا) می‌سازند. پیاز خود کمی دیر هضم است ولی بر روی مخاط و غده‌های شکم عمل مناسب و مفیدی را انجام می‌دهد ولذا باید گفت برای درمان کلیه باید پیاز خام و جهت درمان معده و روده پیاز پخته خورد.

پیاز دارای دیاستازی است که به هضم نشاسته‌ایهاکمک می‌کند. پیاز نیم پخته را برای سوختگی‌ها و بواسیر بکار می‌برند و نیز برای شکم روش (اسهال) رفع خستگی وبی اشتهائی و غیره مصرف می‌گردد.

پیاز خام:

برای کسانی که معدهٔ فعال و سالم داشته باشند غذاِی بسیار مناسبی است ولی طبق نظر cazin اگر حساسیت در مقابل مصرف پیاز داشته باشند یا افرادی که سابقه خونریزی یا ناراحتی‌های پوستی نظیر سودا و غیره داشته باشند بهتر است از مصرف آن خودداری کنند اگر پیاز به ملایمت پخته شود وبه آن تدریجاً کره افزوده گردد در رفع

یبوست و نفخ باد شکم می‌تواند مفید واقع شود و حتی معتقدند که پیاز پخته می‌تواند حالات عصبی را کاهش دهد و تصلب شرائین را درمان کند پیاز خام فعالیت معدی را زیاد می‌کند ولی در عین حال اسیدیته شیره معدی را نیز بالا می‌برد در نتیجه در مواردی که اسیدیته شیره معدی کم باشد مفید واقع می‌گردد در غیر این صورت و همچنین در مواردی که شخص مبتلا به pyrosis باشد که ترشحات معده بالا آمده ایجاد ناراحتی و سوزش در لولهٔ مری می‌نماید یا در کسانی که مرتباً آروغ می‌زنند و یا ناراحتی‌های پوستی دارند از خوردن آن باید خودداری شود.

پیاز اثر ادرارآور دارد و چون این خاصیت مربوط به عمل دیاستازها بخصوص اکسیدازها می‌باشد از این جهت یا باید به حالت خام مصرف گردد و یا خیلی سطحی پخته شده باشد، یک دور درمانی پیاز می‌تواند آب آوردن انساج، خیز عمومی بدن، استسقاء وحتی روماتیسم را تا حدی معالجه کند مشروط برآنکه ناراحتی‌های کبدی وحالات التهابی وجود نداشته باشد.

w.bohn شیره پیاز را از داروهای دفع کننده سنگ کلیه ذکر نموده و این خاصیت پیاز را در سال ۱۹۳۷ به همه اعلام داشت مصرف پیاز، آلبومین ادرار را کاهش می‌دهد، تشمع و سرطان کبدی، ورم ماهیچه دل و ذات‌الجنب را از وضع وخیم خارج می‌سازد. بررسی‌های دیگر نشان داد که در بیماری anasargue که مایع سروزتیه در بافت زیر جلدی جمع می‌گردد اگر به بیمار اختصاصاً پیاز خام داده شود وبه عنوان غذا نیز، سوپ آن با شیر تجویز گردد این بیماری حتی اگر منشأ آن malde bright باشد معالجه می‌شود serre.

پیاز پخته:

نرم کننده و برطرف کننده ناراحتی‌های عادی سینه است با پختن ورقه‌های نازک پیاز در شیر می‌توان از آن جهت رفع دل دردها coligues و به طورکلی احساس ناراحتی در شکم استفاده به عمل آورد. جوشانده پیاز در عسل جهت رفع عارضه عدم دفع ادرار

توصیه گردیده است kniepp,seb.

مصرف مداوم پیاز پخته در عین حال که ترشحات دستگاه هضم را منظم می‌کند اشتها را زیاد و ناراحتی‌های ناشی از نفخ و دل درد را درمان می‌نماید. برای رفع نفخ، تنطور پیاز به مقدار ۱۰ تا ۱۵ قطره و ۲ یا ۳ بار در روز مفیدتر از سایر صور دارویی آن ذکر شده است. در نزله‌های برونش و حبابهای ریوی پیاز اثر درمانی در هر ۲ حالت خفیف و مزمن دارد بعلاوه آنژین و سرفه را معالجه می‌کند شربت پیاز بطور محسوس اثر مفید در رفع دردهای عصبی ظاهر می‌سازد eckstein,flcmm.

پیاز اضافه بر اینکه خود مادهٔ غذائی دارد برای خوش طعم ساختن غذا نیز نقشی مهم دارد مواد معدنی موجود در پیاز فعالیت سلولی بدن را زیاد می‌کند و به موجب مواد رنگی موجب تحریک سلولهای ترشحی معده می‌گردد نیز وجود پتاسیم در آن باعث می‌شود اضافه بر سلولها خون را از مواد مضر و زائد شستشو دهد و نیز منیزیم و فسفر در آن سبب رشد و نمو در انسان می‌شود.

در پیاز اضافه بر اینها کلسیم وآهن نیز وجود دارد که برای استخوان‌های بدن مفید و همچنین آنزیمها (یعنی خاصیت هضم کنندگی دارد) در آن موجود است.

ویتامینهایی نیز در پیاز مانند: A,B,B^2,P,C وجود دارد.

پیازهایی که در زمین‌های خارزار روئیده دو مرتبه تندتر از پیازهای زمین‌های شنی است.

اصلاح کننده آن:

عسل است. پیاز از خوراکهای معمولی روزانه مردم می‌باشد و هاضم (هضم کننده) محلل مقطع (قطع کننده) و منفث (خارج کنندهٔ) بلغم است جلا دهد و مقوی باه ومحلل ریاح است خوراک جوشانده‌اش نافع تقطیرالبول است و برای امراض چشم مفید در حالت سفر خوراکش خیلی نافع است مرهم نیم پخته‌اش زخمها را باز می‌کند در مرض وبا و هیضه (قی، اسهال) آن را با سرکه می‌خورند. خوراک پیاز همراه با سرکه ضرر تغییر

آب مختلف را از بین می‌برد و پیاز خام مادهٔ بوریک اسید را در بدن انسان زیاد می‌کند و تخم پیاز که آن را در عربی: بذرالبصل و در انگلیسی: onion seeds مـی‌گویند رنگش سیاه و طعمش: تلخ است و مزاج: گرم و خشک در درجه دوم دارد. مقدار خوراک: از ۱ تا ۳ گرم.

در استعمال خارج له شده پیاز از قدیم الایام جهت رفع حبس البول (عدم دفع ادرار)، در زیر شکم اثر داده می‌شد. شیره پیاز اثر بسیار خوب در تسکین ناراحتی‌های ناشی از بریدگی دارد. w.bahn مرهم پیاز خام له شده اگر در ناحیه پیشانی قرار داده شود سردرد و سردردهای یک طرفه میگرن را رفع مـی‌کند. بـا قـرار دادن پـیاز نـیم پـخته در مـحل سوختگی‌ها و بواسیر اثر آرام‌کننده ظاهر می‌گردد و اگر به حالت گرم در اطراف گردن اثر داده شود درد گلو را از بین می‌برد.

پیاز پخته شده در درون خاکستر گرم اگر بر روی آبسه قرار گیرد یا بر روی دمل قرار دهند، موجب سرباز کردن آنها خواهد شد. مخلوط آن با چربی پرندگان باعث درمـان سرمازدگی و خراشهای سطحی بدن می‌گردد. جوشاندهٔ پیاز بـرای پـانسمان زخـمهای چرکین بسیار خوب است. پنبه آلوده به شیره تازه پیاز اگر در مجرای گوش قرار داده شود ناراحتی ناشی از احساس صداهای مبهم در گوش را برطرف می‌کند و به علاوه اگر در محل گزش زنبور و زنبور عسل قرار گیرد درد را بطور محسوس تسکین می‌دهد.

خوراکش:

۲۴ گرم است. پیاز سده‌ها را باز می‌کند. دافع خفقان (اضطراب) و نافع مرض طحال و یرقان است و بدل تخم پیاز تخم گندنا است که مقوی باه می‌باشد و در امراض سرد و دردهای بادی (دردهای ناشی از باد شکم مفید است .آب پیاز لکه‌های سیاه پوست را می‌زداید.[۱]

ویتامین‌های پیاز:

۱ـ بستان المفردات، ص ۹۱.

پیاز سرشار از ویتامین C است مقدارش در پیاز تازه و خام ۱۷ـ۴۰٪ میلی گرم و در پیازهای کوچک ۳۲ـ۴۱٪ می‌باشد. برگهای مرکزی بولب پیازها ویتامین C بیشتری دارند.

۴۱ـ۸۰٪ ویتامین C پیاز در انبار و ۱۰ـ۶۵٪ با پختن از بین می‌رود.

در پیاز اندکی نیاسین و تیامین وجود دارد. ۱۲۵ میلی گرم تیامین در پانصد گرم پیاز.

ریبوفلاوین در پیاز زیاد است و خوردن پیاز با برنج که سفید شده و پوست کنده‌اند و عاری از ویتامین می‌باشد بسیار لازم می‌باشد مقدار آن ۱۲۵ میلی گرم در پانصد گرم پیاز است.

مواد معدنی پیاز:

پیاز دارای گوگرد، آهن، آهک، فسفر، پتاسیم، سدیم، ید، سیلیس می‌باشد. پیاز به علت فسفری که دارد کار فکری را آسان می‌سازد و برای متفکرین مفید است.

چون گوگرد دارد ضد عفونی کننده خوبی برای خون، مجاری تنفس، آسم، ورم گلو، برنشیت و گریپ می‌باشد.

* پیاز دشتی

تعریف:

گیاهی squilla maritima(u),scille(فر),urginea maritima (u) زیبا از تیرهٔ سوسنی‌ها که دارای پیازی حجیم و بزرگ می‌باشد.

پیاز دشتی squill به هندی: کاندا، به عربی: اسقال، عنصل. به فارسی: پیاز موش دشتی.

عنصل اسم عربی است ونیز به عربی عنصلان، بصل العنصل و بصل‌الفار می‌گویند وبه قول صاحب صیدنه در سریانی: اسفیل و اسقال و به فارسی: پیاز دشتی و پیاز موش (جهت آن که کشنده موش است) می‌گویند. و آن غده‌ای است شبیه به پیاز که بزرگ،

کوچک، کوهی و صحرایی می‌باشد و بزرگ آن تا نیم رطل است. در اکثر کشورها زیاد وجود دارد و توربانان بنگال لعاب آن را جهت استحکام و سختی به ریسمان و تاروپود پارچه پیش از بافتن می‌مالند. قسمی از آن کشنده است. برگ آن شبیه به برگ زنبق، برگش و پیاز ولی دراز و عریض‌تر از آن‌ها و ساقه آن توخالی و سبز مائل به زرد است و از ریشهٔ پیاز آن ساقه‌ای که کمی عریض است بر می‌آید و بر سر آن گلهای سفید طولانی و بوی گل آن به بوی گل نیلوفر شبیه است.[1]

عنصل پیاز موشی است برگش به برگ سوسن، رنگ گلش مایل به سیاهی و مزاج آن در درجهٔ دوم گرم و خشک است.

گیاهی زیبا از تیرهٔ سوسنی‌ها که دارای پیازی حجیم و بزرگ می‌باشد و در نواحی شنزار کناره‌های دریا بخصوص مدیترانه، افریقای شمالی، صقلیه و کرس می‌روید. گلهایش کوچک سفید مایل به سبز و میوه‌اش به شکل کپسول و قهوه‌ای رنگ است و در تداوی (داروها) به کار می‌رود.

اسقبل، پیاز دشتی: نوعی از این گیاه در خراسان وجود دارد که دارای گلهای سفید رنگ می‌باشد. این گیاه را بصل الخنزیر نیز گویند.

پیاز جنگلی را به عربی: عنصل، عنصلان، بصل العنصل، بصل الفار، بصل البر و بصل القی، بصل الحنابل و بصل الحیه.

به فارسی: پیاز دشتی و پیاز موش.

به انگلیسی: squill

به لاتینی: scilla urginea,scilla urginea,indica

به سانسکریت: بن پلاندو و به هندی: کاندا، کولی کاندا، کندا و جنگلی پیاز گویند.

و نوعی پیاز است که در جنگلها روییده می‌شود و خیلی تند است.[2]

پیاز جنگلی: urginea indica kenth

۱ـ محیط اعظم، ج ۳، ص ۲۲۹؛ تحفه حکیم مومن، ص ۲۲؛ صیدنه، ص ۷۵۲.

۲ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۶۸.

به انگلیسی: indian squill

و به هندی: کندا و جنگلی پیاز گویند.

این گیاه در کتاب سانسکریت ذکر نشده، اما هندوها در قدیم از آن دارو درست می‌کردند.

اطبای هند (مسلمین) این نوع پیاز را با پیاز اروپایی در فواید طبی یکسان دانسته‌اند و یونانیها آن را استعمال می‌کردند. آنها این پیاز را با سرکه و عسل مخلوط کرده به عنوان دارو تجویز می‌کردند امروزه در بعضی ترکیبات از این فرمول استفاده می‌شود. آن را هضم کننده، خارج کننده بلغم، ادرار آور و باز کننده قسمتهای بسته شده بدن دانسته‌اند ودر امراض فلج استسقاء روماتیسم، سنگ کلیه امراض جلدی و جذام استعمال می‌کردند. نیز آن را آورنده جریان توصیف می‌کردند.

در اروپا پیاز دشتی از زمان hippocrates بقراط استعمال می‌شده و مصریها آن را در زمان قدیم به الهه هدیه می‌کردند و آن را دورکننده ارواح بد می‌شناختند. عربها نیز آن را مانند یونانیها استعمال و آن را به نام بصل العنصل و بصل‌الفار بیان کرده‌اند در ایران آن را پیاز دشتی گویند و مردم اروپا نظرات مختلفی در باره آن نوشته‌اند علمای مسلمان هند گفته‌اند که این نوع پیاز بیشتر در شنزار کنار دریا روییده می‌شود و رنگ آن را سفید و طعم آن را تند و تیز گفته‌اند.

تجزیه آن از dragendorffs به این نحو بیان شده است:

petroleum ether extract: 0.036%

ether extract: 0.028%

absolute alchol extract: 0.152%

aqueus extract: 77.30%

ash: 5.69%

بعضی انواع محلی پیاز دشتی به نام lede bouria (scilla linn) و نوعی پیاز کوچک به نام l_hyacinthoides که در جنوب هند برای تب و تقطیر و زیادی ادرار استعمال

می‌شود.

نیز نوعی دیگر به نام ledebouria maculata dalz از علمای جدید هند بیان شده است.[۱]

طبی: urgimea scilla steinh

در طب فارسی خواص پیاز دشتی همانند پیاز معمولی است و اکثراًدر فارسی از پیاز دشتی بیشتر استفاده می‌کنند چون قویتر است.

پیاز عنصل قرمز redsquill که از گیاه مدیترانه‌ای sauill به دست می‌آید در سال ۱۹۳۵ به عنوان جونده کش به کار می‌رفت ولی هرگز بیش از یک جونده کش نبود ماده موثر این سم آلکالوئیدی به نام سیلارنین sciuorenin است که جزء گلیکوزیدهای تقویت کننده قلب می‌باشد.

فعالیت اختصاصی این ماده به علت ناتوان کردن موشها در استفراغ سم است. به این جهت ماده سمی جذب می‌گردد. حیوانات دیگر می‌توانند استفراغ کنند. تحلیل برنده، مفرح (نشاط بخش)، جاذب خون، مقوی باه، دافع سموم، آورنده ادرار و جریان حیض، منفث بلغم (خارج کننده بلغم) وقاتل کرم شکم است پیاز دشتی قویتر از پیاز شهری است. در سرفه و استسقاء بشکل شربت استعمال می‌شود در سواحل غرب هند برای دفع سوزش پا بیخ آن را زیر پا می‌مالند.[۲]

مزاج: گرم و خشک در درجه سوم وبا رطوبت.

ترکیبات شیمیائی:

عنصل با آنکه ترکیب شیمیایی پیاز مورد مطالعات گوناگونی قرارگرفته، مع هذا هنوز کلیه مواد موجود آن به طور کامل مشخص نگردیده است.

یکی از دانشمندان به نام merck در سال ۱۸۷۹ موفق به دست آوردن ۳ ماده به

۱ـ فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۴۷۸ـ۴۷۶.

۲ـ المفردات، ص ۱۷۰.

اسامی: سیلی پیکرین، سیلین و سیلی توکسین شد که موادی با واکنش گلوکزیدی هستند و تا قبل از مطالعات مهم دانشمند دیگری به نام stoil به صورت مواد اساسی و موثر پیاز سیل مورد قبول همه قرار گرفته بودند.

سیلی پیکرین ماده‌ای است بسیار تلخ و محلول در آب که به صورت گردی آمرف به رنگ زرد روشن از گیاه به دست آمده است.

سیلی توکسین ماده‌ای است بسیار تلخ و غیر محلول در آب که به صورت گردی آمرف به رنگ قهوه‌ای دارچینی از گیاه به دست آمده و از مواد موثر پیاز سیل ذکر شده است.

سیلین ماده‌ای متبلور مخلوط در الکل ولی فاقد اثر فیزیولوژیکی است.

کلیه مواد دیگری که به اسامی سیلائین، سیلی تین، سیلامارین سیلی تین و غیره در پیاز سیل ذکر گردیده‌اند از ترکیباتی هستند که کم و بیش به مواد مذکور در بالا شباهت دارند. stuer,stdi در فاصله سالهای ۱۹۲۲ و ۱۹۳۳ تحقیقات ارزنده و دقیقی به عمل آورند و ماده‌ای از پیاز سیل به نام سیلارن به دست آوردند که شامل گلوکزیدهای پیاز سیل بود از این ماده سیلارن A و سیلارن B که مخلوط طبیعی آنها سیلارن C نامیده می‌شود جدا گردید.

سیلارن A ماده‌ای که به اشکال در آب حل می‌شود ولی در اتر حل می‌گردد از هیدرولیز سیلارن A ماده‌ای به نام سیلاریدین A و نوعی قند به نام سیلابیوز حاصل می‌شود از هیدرولیز مادهٔ اخیر به اشکال قندهای گلوکزو رامنوز نتیجه می‌گردد.

سیلارن B ماده‌ای است آمرف بی بو ودارای طعم تلخ که در کلروفرم به مقدار کم ولی در آب به مقادیر زیاد محلول است در اتر حل نمیگردد و هیدرولیز آن مشکل‌تر از سیلارن A صورت می‌گیرد سیلارن B را مخلوطی از دوگلوکزید می‌دانند.

سیلارن C مخلوط طبیعی دو گلوکزید مذکور و ماده‌ای است بدون بو وبا طعم بسیار تلخ که به صورت گرد سفید رنگ به دست می‌آید به مقدار کم در آب و کلروفرم حل می‌شود در اتر حل نمی‌گردد.

بنا بر بررسی‌های اخیر که در سال ۱۹۴۰ توسط renz stoil صورت گرفت وجـود هتروزید جدیدی به نام سیلی روزید در پیاز سیل حتمی دانسته شد. این هتروزید بـه صورت بلوریهای منشوری و دراز به دست آمده است در پیاز سیل علاوه بر آنچه که ذکر شد موارد دیری نظیر لیپیدها، دواسترول، کولین ویک هیدرات کربن که بـه تـفاوت بـه نامهای سی نیس ترین و سیلین نامیده شدند یافت می‌گردد.

خواص:

میوه‌اش به شکل کپسول و قهوه‌ای رنگ است. از پیاز آن در تداوی به عنوان مقوی قلب و ادرار آور و در استسقاءها (خصوصاً استسقاء قلبی) و همچنین به عنوان خلط‌آور در برونشیت‌ها وسیاه سرفه بکار می‌رود.[۱]

نرم کننده است و لزجی دارد و اگر سوخته آن را (در کچلی) با عسل معجون کنند وبر سر مالند علاج داءالثعلب (گری)، داءالحیه است و اگر قی نماید گلو را زبر می‌کند و در علاج برونشیت، خرخر سینه وسرفه همیشگی خوب است.[۲]

اسقبل شبیه به پیاز است و در بیماریهای سر مثل غش، مالیخولیا، استرخا(فلج)، لقوه (فلج نیمی از صورت)، نسیان (فراموشی) و برای تقویت چشمها به کار می‌رود. کمک به گوارش می‌کند و همچنین در سنگ مثانه سختی ادرار و غیره مورد استفاده بوده است. مقدار خوراک آن یک مثقال (پنج گرم) با شربت بوده است.

رازی گویند: جهت صرع (غش) و مالیخولیا سودمند بوده و خوردن آن چشم را تیز گرداند و ربو (تنگی نفس، آسم) و سعال مزمن و صلابت سپرز و عرق النساء و استسقاء را نافع بود.[۳]

پیاز سیل اثر تحریک کننده بر روی پوست بدن دارد و اگر بر روی پوست بدن اثر داده شود تولید قرمزی و حتی تاول می‌کند. تأثیر آن بر روی مخاط‌های بدن شدیدتر است.

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۸۶۰.

۲ـ قانون در طب، ابو علی سینا، ص ۲۶۲.

۳ـ طب النبی، ص ۱۶۵.

فرآورده‌های سیل دارای اثر مقوی قلب و ادرارآور می‌باشند. با مصرف آنها نه تنها مقدار ادرار بلکه اوره آن نیز افزایش می‌یابد bonnamour,pic بطور خلاصه می‌توان گفت که اثر پیاز سیل تقریباً مشابه دیژیتال است و می‌توان آن را به جای دیژیتال در مواردی که مصرف داروی اخیر به علت جمع شدن در بدن قطع می‌شود و بیمار تحمل فراورده‌های دیژیتال را ندارد مصرف کرد. فرآورده‌های سیل برعکس دیژیتال در بدن جمع نمی‌گردد ولی طبق تحقیقاتی که به عمل آمده است سیلارن به مقدار جزئی ممکن است در ماهیچهٔ قلب اندوخته شود.

در موارد آب آوردن انساج، استسقاءها بخصوص استسقای منشأ قلبی که مصرف دیژیتال به تعویق افتاده باشد آن را به کار می‌برند بعلاوه به علت دارا بودن اثر خلط آور در برونشیت‌ها و همچنین برای درمان سیاه سرفه مصرف می‌شود.

در موارد استفاده از فراورده‌های سیل در درمان بیماریها همواره باید به این نکته توجه گردد که این دارو برای بیماران مبتلا به ناراحتی‌های کلیه یا ناراحتیهای معده و روده تجویز نشود.

گرد سیل که به کمک آرد و پیه خوک به صورت خمیر در آمده باشد برای از بین بردن موش مورد استفاده قرار می‌گیرد.

صور داروئی:

گرد پیاز خشک شده سیل به مقدار ۰/۱۰ تا ۰/۸۰ گرم به دفعات ۰/۱۰ تا ۰/۲۰ گرمی به شکل کاشه (کپسول) یا حب برای اطفال ۰/۰۱ گرم بر حسب هر یک از سنین عمر.

۱ـ نسخه برای درمان ذات الجنب، آماس شش، همراه با چرک پهلو اطفال:

تنطور سیل ۱۰ قطره، تنطور دیژیتال ۱۰ قطره، اکسی مل سیل ۱۰ گرم و هیدرولای تیول ۱۰۰ گرم و به مقدار یک قاشق قهوه خوری در هر نیم ساعت.

برای تهیه اکسی مل که یکی از مواد نسخه مذکور است به شرح زیر عمل می‌شود:

مقدار ۱۰۰ گرم از قطعات خشک شده پیاز سیل را در ۲۰ گرم اسید استیک کریستا لیزابل و ۹۸۰ گرم سرکه سفید به مدت ۸ روز می‌خیسانند و بعداً آن را صاف می‌کنند. مایعی با این عمل به دست می‌آید که رنگ مایل به زرد و طعم تلخ و اسیدی دارد و سرکه سیل نامیده می‌شود. سپس سرکه سیل را با چهار برابر وزنش عسل به خوبی مخلوط می‌کنند و مخلوط حاصل اکسی مل نامیده می‌شود که در فرمول نسخه مذکور وارد است.

۲ـ نسخه جهت درمان استسقاء: عصاره سیل یک گرم و گرد سیل ۰/۵ گرم برای یک حب و به تعداد ۲ تا ۴ حب در روز.

۳ـ نسخه جهت ازدیاد ادرار: گرد سیل ۰/۰۵ گرم، گرد دیژیتال ۰/۰۵ گرم و رزین اسکامونه ۰/۰۵ گرم برای یک حب و به تعداد ۳ حب در روز.

۴ـ نسخه جهت تهیه داروی خلط آور: گرد سیل ۱۰ گرم، ایپکا ۱۰ گرم، عصاره بلادون ۱۰ گرم بورد و کاکائو ۱۵ گرم و شربت صمغ به مقدار کافی.

برای تهیه حب‌های به وزن ۰/۱۵ گرم و به تعداد ۲ عدد در روز (صبح و شب) جهت درمان نزله مزمن. این گیاه در بعضی نواحی ایران می‌روید.[۱]

پیاز دشتی را در هندی قدیم کاندا گویند و این ریشهٔ یک گیاه می‌باشد و این گیاه یک شاخه گلی در می‌آورد که یک متر بلند می‌شود. در هند در صنعت لباس بافی لعاب عنصل را قبل از یافتن برای استحکام بر نخ می‌مالند.

مقدار خوراک: از نصف تا یک گرم.

محل رویش:

در نواحی شنزار کناره‌های دریا خصوصاً سواحل بحر الروم (مدیترانه)، آفریقای شمالی، صقلیه و کرس می‌روید.

بیشتر در سواحل هند است.

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۲۰۵.

* پیه

تعریف:

چربی suifگرفته شده از انساج جانوری بخصوص از دامها. ترکیب پیه مخلوطی از چربیهای مختلف است (ازقبیل استارین، اولئین). و رنگ آن نیز در حیوانات مختلف و همچنین برحسب جنس و سن آنها فرق می‌کند.[۱]

پیه، شحم چربی گرفته شده از بافت‌های جانوری بخصوص از دامها (گاو، گوسفند، خوک، اسب، الاغ، بز و غیره می‌باشد.

پیه اسم فارسی است به عربی: شحم و به یونانی: فوتیس نامند و در هندی به اسم چربی مشهور است و آن عضوی است از اعضای مفرده که بر روی بعضی اعضاء مانند کلیه، معده و روده‌ها به وجود آمده و منعقد می‌گردد وبرای محافظت آنها می‌باشد پیه سخت‌تر از سمن (شبدر، یاسمن) است و مادهٔ آن و سمن هر دو از رقیق‌تر شدن خون سرد رقیق وسپس انعقاد به وجود می‌آید و هر دو مزاج سردی دارند وبه همین دلیل

۱ـ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۹۸۴.

گرمی آن هر دو را می‌گدازد ولی سردی کثافت و انعقاد بر شحم غالب‌تر از سمن است بهترین پیه تازه از حوالی کلیه حیوان چاق به دست می‌آید و بهترین طریق مصرفش آنست که آن را پاک نموده در ظرف مسی یا آهنی در زیر آفتاب بگذارند و هر قدر که از آن گداخته گردد از طرف سفالی بردارند واگر نمکسود نمایند جهت محافظت بعضی امراض بد نیست پیه حیوان نر گرمتر از حیوان ماده و پیه وحشی گرم‌تر از اهلی و مزاج پیه به اعتبار نفس آن بارد است زیراکه متولد از خون رقیق و منعقد شده از سرما است و به اعتبار فعل آن در بدن انسان گرم است.[۱]

ابو علی سینا گوید: عموماً پیه حیوانات نر گرم و خشک تر از حیوانات ماده و بعد از نظر گرمی و خشکی پیه حیوانات اخته است. پیه اردک لطیف و گرم‌تر از پیه مرغ است وپیه خروس میانه‌ای بین این دو پیه است. پیه گوزن بسیار گرم است.

روایت:

نصر بن سوید گوید: موسی بن جعفر علیه السلام از پدرش از جدش امام باقر علیه السلام نقل می‌کند: برای جرح (بریدگی) قیر تازه و به همان اندازه پیه تازه بز که در پارچه تازه یا در ظرف سفالی تازه‌ای ریخته و آن را روی چند آجر بگذارند سپس زیرش آتش ملایم روشن کنند تا از اول صبح تا عصر بجوشد. بعد کتان کهنه برداشته و قیر را برآن مالیده وبر روی زخم بگذارند واگر زخم، گودی زیادی داشته باشد کتان را به کنار پیچیده قیر را روی زخم بریزند، سپس فتیله را روی آن وارد بکنند.[۲]

مزاج: گرم و تر در درجه اول است.

خواص:

پیه گاو ماده میانه‌ای بین پیه شیر و پیه بز است. پیه بز از همه گیرنده‌تر و پیه شیر از همه تحلیل برنده‌تر است. پیه خرس و پیه غاز در علاج داءالثعلب (گری) مفید است. پیه

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۴۰۴؛ تحفه حکیم، ص ۱۶۴.
۲ـ طب الائمه، ص ۱۳۹.

الاغ لکه‌های پوست را برمی‌دارد و داروی سوختگی است. پیه مرغ خانگی زبری زبان را از بین می‌برد پیه شتر داروی چین و چروک است. پیه ماهی برای چشم مفید است و اگر با عسل باشد دید را قوی می‌کند پیه تازه مار تم چشم وآب در چشم فرود آمدن را نافع است وموی چیده از پلک را باز می‌رویاند و پیه بز در علاج سوزش و زخم روده نافع است در علاج قرحه روده پیه بز از پیه خوک بهتر است زیرا بزودی می‌بندد کوهان شتر را دود کنند علاج بواسیر است. همه انواع پیه نرم مانند پیه مرغ و همانند آن تا تازه است برای علاج درد زهدان خوب است و اگر کهنه شود بد است پیه فیل وگوزن را اگر بر تن بمالند حشرات می‌گریزند و پیه بز سم الاکلنگ را از کار می‌اندازد.[1]

پیه رنگش: سفید، طعم: بی مزه و چرب.

محلل، مسخن، ملین و مسکن درد می‌باشد و ورم سخت را تحلیل می‌برد. در طب یونانی از پیه بز، مرغابی و غاز مرهم درست می‌کنند، از پیه شیر و قورباغه وکرگدن برای قوت باه معجون درست نموده وبر قضیب مالش می‌دهند. پیه خرس برای درد کمر و استخوان مفید است و طرز شناخت پیه خرس این است که هر چه هوا سرد شود جامد نمی‌شود و پیه بز، گوسفند وگاو را صاف نموده مغذی و مقوی است.[2]

در کتاب همدرد از چربیهای مختلف حیوانات و پرنده‌ها در امراض مختلف استفاده کرده است. چربی ماهی و سقنقور به صورت خوراکی و مالیدنی برای قوت باه استعمال می‌شود.[3] پیه دارای اسیدی می‌باشد که نامش fat asid و در مرهمهای دارویی استعمال شده است ودر صنعت صابون سازی از چربی استفاده شده است.[4]

در دستور بریتانی روغنی از خوک به نام ادیسلانه در صنعت و دارو استفاده شده است که به علت زیاد بودن آن مورد استفاده قرار می‌گیرد و در همان موارد امکان استفاده از روغن دیگر حیوانات هم می‌باشد.

پماد پیه گرم کرده همراه با حنا مسکن سرمازدگی است.[5]

۱ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۳۱۸.
۲ـ المفردات، ص ۲۱۲.
۳ـ همدرد، ص ۵.
۴ـ rp دستور بریتانی، ص ۱۱۳۶ـ۱۱۱۴.
۵- حکیم اسفندیاری.

* منابع و مأخذ

۱ـ ابریشمی، محمد حسن، شناخت زعفران ایران، انتشارات توس، چاپ اول ۱۳۶۶.

۲ـ ابن ابی اصیبعة، عیون الانبیاء، انتشارات دارالفکر (بیروت)، ۱۳۷۶ هـ.

۳ـ ابن الأثیر، النهایه، مؤسسه مطبوعاتی اسماعیلیان، چاپ چهارم، تابستان ۱۳۶۴.

۴ـ ابن قیم جوزیة، محمد بن ابی بکر دمشقی، الطب النبوی، ۱۳۷۷.

۵ـ ابوالحسین احمدبن فارس بن زکریا، معجم مقاییس اللغة(المجلد السادس)، مکتب الاعلام اسلامی، جمادی الاخرة ۱۴۰۴.

۶ـ ابوریه، محمود، ابوهریرة، دارالمعارف بمصر سنهٔ ۱۳۶۹.

۷ـ احمدیه، دکتر عبدالله، راز درمان، چاپ اقبال، بهار ۱۳۶۸.

۸ـ اختری الکبیر، مصطفی بن شمس الدین القره حصاری الشهیر بالاختری، سنهٔ ۱۵ ربیع‌الاول ۱۲۸۹.

۹ـ ادوارد کلوس، واروتایلر، لین برادی، مفردات پزشکی، انتشارات دانشگاه تهران، اردیبهشت ۱۳۵۸، ترجمه دکتر یعقوب آئینه چی.

۱۰ـ ادیب، دکتر عباس، تشخیص و درمان طبی بیماریها، انتشارات دفتر علمی پخش نو، چاپ دوم ۱۳۶۳.

۱۱ـ اژدری، اسماعیل، دکتر برای همه، انتشارات اقبال، چاپ دوازدهم.

۱۲ـ اژدری، اسماعیل، طبیب خانواده، شرکت نسبی اقبال و شرکا، چاپ ششم ۱۳۴۷، آبان.

۱۳ـ اژدری، اسماعیل، مجموعه طبِ سنتی و گیاهی، انتشارات باربد.

۱۴ـ اسحاق بن سلیمان، الاغذیه و الادویة، موسسه عزالدین، ۱۴۱۲، هـ. ق.

۱۵ـ اسهال، انتشارات دفتر علمی پخش نو.

۱۶ـ اصفهانی، محمد مهدی، بهداشت تغذیه، انتشارات قلم، شهریور ۱۳۶۰.

۱۷ـ اطفیش، محمدبن یوسف، تحفه الحب فی اصل الطب، ۱۴۰۵ هـ.

۱۸ـ اعظم خان، حکیم محمد، محیط اعظم، چاپ هندوستان.

۱۹ـ اعلمی هرندی، بهادر، کمردرد به زبان ساده، نشر گستره، چاپ دوم پاییز ۱۳۶۷.

۲۰ـ اعلمی، هرندی، دکتر بهادر، چاپ سوم ۱۳۶۶.

۲۱ـ الافریقایی و المصری، ابن منظور، لسان العرب، نشر ادب الحوزة، سنهٔ ۱۴۰۵ هـ. مطابق۱۳۶۳ ق.

۲۲ـ الاندلس، سلیمان بن حسان، طبقات الاطباء و الحکما، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۴۹.

۲۳ـ الانُدلسی، ضیاءالدین عبدالله بن احمد، ابن البیطار.

۲۴ـ الانطاکی، شیخ داود الضریر، تذکرة اولی الالباب و الجامع للعجب.

۲۵ـ البغدادی، موفق الدین عبداللطیف، الطب من الکتاب و السنة، دارالمعرفة، ۱۴۰۶ هـ.

۲۶ـ الجواهری، عبدالحسین، طب (امام موسی کاظم۷)، ۱۴۱۰ هـ. ق.

۲۷ـ الرازی، محمدبن ابی بکربن عبدالقادر، مختار الصحاح، ذارالکتاب العربی، ۱۹۶۷.

۲۸ـ المقری الفیومی،العالم العلامة احمدبن محمدبن علی،المصباح المنیر، ۱۳۴۷ هـ.

۲۹ـ الهروی، مرفق الدین ابو منصور علی، الابنیه عن حقائق الادویه، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۴۶.

۳۰ـ امیر صادقی، نصرالدین، طب و بهداشت (از امام رضاعلیه‌السلام)، مؤسسه مطبوعاتی معراجی،۱۳۵۱.

۳۱ـ امیری، دکتر منوچهر، فرهنگ داروها و واژه‌های دشوار، انتشارات بنیاد فرهنگ ایران،۱۳۵۳.

۳۲ـ ایلیچ، ایوان، قتل عام پزشکی، شرکت نشر و پخش کتاب، انتشار مرداد ۱۳۵۴.

۳۳ـ باتمانقلج، دکتر فریدون، خوددرمانی با آب، دفتر مرکزی و نمایشگاه شرکت کتابسرا، چاپ پنجم، زمستان ۱۳۷۰.

۳۴ـ برزگر، دکتر محمد، راز گیاهان شفابخش، انتشارات زرین، چاپ اول ۱۳۶۱.

۳۵ـ بنجامین، هاری، راهنمای همگان برای درمان طبیعی، انتشارات علمی و فرهنگی،۱۳۶۴.

۳۶ـ بوشنب، فائز، فن التداوی، انتشارات دارالرشید، ۱۴۱۴ هـ.

۳۷ـ بهداشت برای حوزه علمیه، انتشارات وزارت بهداری معارف امور بهداشتی، آذر۱۳۶۳.

۳۸ـ بیرونی، ابوریحان، صیدنه، شرکت افست (سهامی عام)، ۱۳۵۸.

۳۹ـ پاک‌نژاد، دکتر سیدرضا، اولین دانشگاه و آخرین پیامبر، انتشارات بنیاد فرهنگی شهید پاک‌نژاد، تیر ۱۳۶۱.

۴۰ـ پایان نامه دکتر بهمن نواب‌زاده نوابی در مورد شیوع پوسیدگی دندان و بیماریهای دهان و دندان در کودکان ۶ تا ۱۴ ساله در شمال تهران، سال تحصیلی ۶۷ـ۱۳۶۶.

۴۱ـ پروفسور شمس، مبارزه با تراخم، سازمان شاهنشاهی خدمات اجتماعی، ۱۳۲۸.

۴۲ـ پناه، علی، طب النبی و الائمه.

۴۳ـ توبرامایسین، ترجمه دکتر فرخ خمامی اسدی، انتشارات دفتر علمی پخش نو.

۴۴ـ ثابتی، دکتر حبیب الله، جنگلهای ایران، انتشارات کتابخانه ابن سینا، انتشار دی ماه۱۳۴۶.

۴۵ـ جاهد، رضا، داروخانه معنوی، نشر هاتفا، چاپ دوازدهم ۱۳۷۸.

۴۶ـ جرجانی، سیداسماعیل، خُفّی علائی، انتشارات اطلاعات، چاپ اول ۱۳۶۹.

۴۷ـ جزایری، دکتر غیاث‌الدین، زبان خوراکیها، مؤسسه انتشارات امیرکبیر، چاپ اول ۱۳۵۱.

۴۸ـ جونز، الی.جی، سرطان، دانشگاه آزاد اسلامی بابل، چاپ اول تابستان ۱۳۶۹.

۴۹ـ جهان پزشکی، جلد سی و هفتم، خرداد ۱۳۲۹.

۵۰ـ چغمینی، محمودبن محمدبن عمر، قانونچه، انتشارات دانشگاه علمی و فرهنگی، ۱۳۶۴.

۵۱ـ چیت‌ساز، دکتر رهنما، راهنمای پزشکی خانواده، چاپ اول ۱۳۶۲ هـ. ق.

۵۲ـ حاجبی، پروفسور محمد حسین، نجات از سرطان، انتشارات مجله پزشک خانواده، چاپ پنجم ۲۵۳۷.

۵۳ـ حاجبی، دکتر محمدحسین، پزشک خانواده، انتشارات اقبال، ۱۳۴۵.

۵۴ـ حاجبی، محمدحسین، بیماریهای تغذیه، انتشارات اقبال، تاریخ انتشار خرداد ۱۳۶۲.

۵۵- حاجبی، محمدحسین، پزشک اطفال، انتشارات اقبال، چاپ سوم اردیبهشت ۱۳۶۳.

۵۶- حاجبی، محمدحسین، چه کنیم که دچار زخم معده و اثنی عشر نشویم، مرکز کتاب گلگشت، اردیبهشت ۱۳۶۲.

۵۷- حاجبی، محمد حسین، راز پیشگیری و درمان سرطان، انتشارات اقبال، چاپ اول آذر ۱۳۶۲.

۵۸- حاجبی، محمدحسین، مجموعه دانستنیهای پزشک خانواده.

۵۹- حسابدار، محمد، نجات از بیماریها، انتشارات ذره، اراک، شهریور ۱۳۷۰.

۶۰- حسینی طبیب، محمد مومن، تحفهٔ حکیم مؤمن، افست مصطفوی، سنه ۱۳۷۸.

۶۱- حکیم، سید محمد تقی، خوردنیها و آشامیدنیها، دفتر نشر فرهنگ اسلامی، چاپ دوم بهار ۱۳۶۵.

۶۲- خسروی موسوی همدانی، دکتر سید احمد علی، راهنمای تندرستی، انتشارات مدرسه عالی کشاورزی، ۱۳۵۱.

۶۳- خلاصه مقالات چهارمین سمینار گیاهان دارویی ایران، دانشگاه داروسازی علوم پزشکی تهران، مهر ۱۳۶۹.

۶۴- خلیلی، محمد، طب الصادق، مؤسسه مطبوعاتی عطائی.

۶۵- خواص میوه‌ها و خوراکیها، مهرداد مهرین، انتشارات امیرکبیر، چاپ سوم ۱۳۵۴.

۶۶- داودی، علیمراد، در باره نفس، انتشارات دانشگاه تهران، شهریور ۱۳۴۹.

۶۷- رادپویا، علی اکبر، هنر خوب زیستن، راز طول عمر با تغذیه طبیعی (خامگیاه خواری)، انتشارات شهید، ۱۳۶۲.

۶۸- راشدی، لطیف، داروخانه در خانه، انتشارات قدس.

۶۹- راهنمای نجات از مرگ مصنوعی.

۷۰- زرگری دکتر علی، گیاهان دارویی، انتشارات دانشگاه تهران، تاریخ آبان ماه ۱۳۶۵.

۷۱- زکریای رازی، الاسرار و سرّ الاسرار، ۱۳۴۳.

۷۲- ژورنال گیاه شناسی ایران، مؤسسه تحقیقات جنگلها و مراتع، چاپ اول ۱۳۶۳.

۷۳- سجادیه، سید محمد علی، پیشگیری و مبارزه با سرطان، مؤسسه انتشارات بعثت، چاپ اول پاییز ۱۳۶۵.

۷۴ـ س ـ دیوب، پ. س. ساچدو، مسائل سلامت روانی، دانشگاه آزاد اسلامی بابل، آذر۱۳۶۸.
۷۵ـ سروالدین، محمد، طب الکبیر یا فرشته نجات، مؤسسه انتشارات عطائی، چاپ پانزدهم ۱۳۷۳.
۷۶ـ سروالدین، محمد، طب المفید، مؤسسه انتشارات عطائی، چاپ نهم.
۷۷ـ سقازاده واعظ، حاج میرزارضا، انتشارات کتابفروشی اسلامیّه.
۷۸ـ سوفورین الکسی، روزه: روش نوین برای درمان بیماریها، دارالکتاب الاسلامیه، زمستان ۱۳۷۱.
۷۹ـ سیاح، احمد، فرهنگ بزرگ جامع نوین، بهمن ۱۳۳۰ ش.
۸۰ـ شاتونه، ژان، آشنایی با گیاهان دارویی، انتشارات نشر روز، چاپ اول ۱۳۶۷.
۸۱ـ شُبر، سید عبدالله، طب الائمة، چاپ اول بهار ۱۳۷۶.
۸۲ـ شبوعی، اسماعیل، درمان گیاهی، انتشارات اسناد، چاپ دوم، زمستان ۱۳۷۲.
۸۳ـ شکل درمان عفونت در زمینه نارسائیهای ایمنی، ترجمه دکتر فرخ خمامی اسدی، انتشارات دفتر علمی پخش نو.
۸۴ـ شهری، جعفر، اعجاز طب و درمان، مؤسسه مطبوعاتی خزر، چاپ دوم.
۸۵ـ شیخ الرئیس ابوعلی سینا، قانون در طب، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۵۷.
۸۶ـ صفی‌زاده، صدیق، طب سنتی، مؤسسه مطبوعاتی عطائی، چاپ اول بهار ۱۳۶۱.
۸۷ـ صمیمی‌زاده، هوشنگ، راهنمای کمکهای اولیه، انتشارات کلمه، چاپ دوم ۱۳۶۸.
۸۸ـ طبری پور، دکتر سیدعلی، دانستنیهای پزشکی و علمی، دانشگاه آزاد اسلامی، چاپ اول مرداد ۱۳۶۹.
۸۹ـ طبری پور، دکتر سید علی، دانستنی‌هایی در بارهٔ قلب، انتشارات بنفشه، اسفند ۱۳۷۰.
۹۰ـ طبری پور، دکتر سیدعلی، طب اسلامی (حجامت و زالو)، انتشارات النبی بابل، تابستان ۷۶.
۹۱ـ طب و بهداشت در اسلام، ترجمه و اقتباس، جواد فاضل، کتابفروشی ادبیه، چاپ دوم ۱۳۴۰.
۹۲ـ عبادزاده کرمانی، محمد، طب العظیم، مؤسسه مطبوعاتی عطائی، چاپ دیماه ۱۳۵۲.
۹۳ـ عبدالغنی عبدالخالق، الطب النبوی، انتشارات دارالکتب العلمیه بیروت، لبنان،

۶۹۱-۷۵۱ هـ.

۹۴- عرفانی، دکتر حسین، صدگیاه و هزار درمان، مؤسسه انتشارات سکّه، بهمن ۱۳۶۲.

۹۵- عزیزی، عباس، چهل حدیث (دهان و دندان)، مرکز چاپ و نشر دفتر تبلیغات اسلامی، آذر ۱۳۷۱.

۹۶- عطارنژاد، ح، م، ت، نسخه عطار یا ایجاد معلومات و رفع مجهولات، شرکت سهامی طبع کتاب، ۱۳۵۰.

۹۷- عقیلی خراسان، مخزن الادویه، انتشارات و آموزش انقلاب اسلامی، چاپ دوم،۱۳۷۱.

۹۸- عقیلی علوی خراسانی شیرازی، سید محمد حسین، قرابادین کبیر، انتشارات محمودی تهران، فروردین ۱۳۴۹ شمسی.

۹۹- فانید، جلیل، برنامه نویسی مغز، سازمان چاپ و نشر هادی، چاپ بهار ۱۳۷۵.

۱۰۰- فروحی، دکتر علی، کالبدشناسی توصیفی، مؤسسه نشر دانشگاهی، ۱۳۶۳.

۱۰۱- فلوک، پروفسور هانس، گیاهان دارویی، انتشارات روزبهان، چاپ سوم، ۱۳۶۸.

۱۰۲- فوزی طه، قطب حسین، النباتات الطبیة، لدارالعربیة للکتاب لیبیا، ۱۹۷۹ م.

۱۰۳- فیاض بخش، دکتر محمد علی، جلالی، دکتر علی اکبر، کمکهای اولیه، کمیته امداد امام خمینی وارد امدادگران، چاپ اول، تیر ۱۳۵۷.

۱۰۴- فیشر، هاری - ر ، پرسش و پاسخ پزشکی (دهان، چشم، گوش، بینی و گلو)، انتشارات جانزاده، تیر ۱۳۶۵.

۱۰۵- قلی زاده کلان، فرض‌الله، بهداشت روانی کودکان، انتشارات ظفر، چاپ اول تابستان۱۳۶۷.

۱۰۶- کارل، الکسیس، کمکهای اولیه، کتابفروشی فروغی، چاپ چهارم.

۱۰۷- کالمتیزاسین، مایه‌کوبی بر ضد سل، انتشارات انستیتو پاستور ایران، ۱۳۲۸.

۱۰۸- کتابهای ابی الجعد تألیف احمدبن عامر الطائی، کتاب نثراللئالی تألیف علی الطبرسی و کتاب الطب تألیف عتاب عبدالله بن بسطام و اخیدالحسین بن بسطام.

۱۰۹- کرینسکی، دکتر میلتون، پرسش و پاسخ پزشکی (ریه و مثانه)، انتشارات جانزاده، چاپ اول مرداد ۱۳۶۵.

۱۱۰- کمکهای نخستین و انتقال مصدومین در فوریتهای پزشکی، دکتر محمدعلی میلانی،

انتشارات ستاد عملیاتی پاسداران انقلاب اسلامی قم.
۱۱۱ـ کیهانی، ابوالفضل، تغذیه طبیعی مهمترین مسأله جهان، انتشارات دنیای کتاب، انتشار ۱۳۶۱.
۱۱۲ـ گاندی، مهاتما، گلسید تندرستی، مؤسسه علمی اندیشه جوان، چاپ اول ۱۳۶۶.
۱۱۲ـ گری.جی.اچ، فیزیولوژی بالینی، انتشارات کلمه، چاپ هفتم ۱۳۶۸.
۱۱۴ـ لابی الحسن علی بن سهل ابن الطبری، فردوس الحکمة، انتشارات آفتاب، سنه ۱۹۲۸.
۱۱۵ـ لمحی الدین ابی عبدالله محمد ابن العربی، البلغة فی الحکمة.
۱۱۶ـ مجموعه مقالات در باره طب سنتی ایران، مؤسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی، ۱۳۶۲.
۱۱۷ـ محمدبن الحسن المشهدی، الفوائد الرضویة و رسالة المواهب العلیة، ربیع الثانی ۱۴۰۰.
۱۱۸ـ محمدبن زکریای رازی، الحاوی، شرکت داروسازی الحاوی، مرداد ۱۳۷۲.
۱۱۹ـ محمدبن زکریای رازی، من لایحضره الطبیب، شرکت سهامی طبع کتاب، ۱۳۳۴ ش.
۱۲۰ـ مرتضی العاملی، سید جعفر، الاداب الصلبیة، جامعه مدرسین حوزه علمیه قم، خرداد ۱۳۶۲.
۱۲۱ـ مصطفوی کاشانی، دکتر جلال، بررسی در طب سنتی و مقایسه آن با جهان، انتشارات دانشگاه تهران، آبان ماه ۱۳۶۰.
۱۲۲ـ مصطفوی کاشانی، دکتر سیدجلال، دارو مسأله پزشکی قرن، انتشارات کیهان، تابستان ۱۳۶۷.
۱۲۳ـ مضرات سقط جنین، ترجمهٔ محمد علی ریاضی‌فرزاد.
۱۲۴ـ معین، دکتر محمد، فرهنگ معین، مؤسسه انتشارات امیرکبیر، چاپ چهارم.
۱۲۵ـ ملائک، دکتر سیدعباس، قرآن و دانش پزشکی.
۱۲۶ـ مهتابی، احمدرضا، غذاهای خام گیاهی یگانه غذای انسان.
۱۲۷ـ مهندس هاشمی، بهداشت، (برای سال دوم دبیرستان)، شرکت سهامی طبع کتاب.
۱۲۸ـ میرحیدر، حسین، معارف گیاهی، دفتر نشر فرهنگ اسلامی، چاپ اول، تاریخ ۱۳۷۲.
۱۲۹ـ میردامادی، دکتر حسن، فرهنگ پزشکی نوین، انتشارات شکرت سهامی چهر، خرداد ۱۳۶۳.
۱۳۰ـ ناظم، دکتر محمد، نادری نسب، محبوبه، باکتری شناسی پزشکی، انتشارات آستان قدس

رضوی، آذر ۱۳۶۷.

۱۳۱- نجفی، محمد جواد، خواص خوراکیها و گیاهان، کتابفروشی اسلامیه، دیماه ۱۳۴۲.

۱۳۲- نجم آبادی، محمود، تاریخ طب در ایران پس از اسلام، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۵۳.

۱۳۳- نراقی، مهدی، گلها و گیاهان شفابخش، انتشارات امیرکبیر، چاپ پنجم، شهریور ۲۵۳۵.

۱۳۴- نراقی، مهدی، نسخه‌های تندرستی از طب طبیعی، انتشارات امیرکبیر، چاپ اول ۱۳۶۳.

۱۳۵- نسخه، ماهنامهٔ علوم پزشکی، دفتر علمی شرکت سهامی پخش نو.

۱۳۶- نشاط، دکتر حسنعلی، افشار، دکتر ابوالقاسم، بهداشت گوشت، انتشارات دانشگاه تهران، چاپ دوم، ۱۳۵۲.

۱۳۷- نفیسی، دکتر ابوتراب، پژوهش در مبانی عقاید سنتی پزشکی مردم ایران، انتشارات مشعل، چاپ اول ۱۳۶۴.

۱۳۸- نواب، دکتر عبدالحسین، خام خواری یا تغذیه سالم، نشر دنیای کتاب.

۱۳۹- نواب، دکتر عبدالحسین، خامگیاهخواری.

۱۴۰- نورانی، آیةالله مصطفی، طب اسلامی، انتشارات مکتب اهل بیت علیهم‌السلام، چاپ دوم، ۱۳۷۰.

۱۴۱- هاوزر، گیلور، چه باید خورد و چگونه باید پخت، انتشارات امیرکبیر، چاپ هشتم ۱۳۶۰.

۱۴۲- همدرد به زبان اردو.

۱۴۳- هوشمند ویژه، دکتر محمد، تشخیص و درمان مسمومیت‌ها، انتشارات کلمه، چاپ اول ۱۳۶۸.

۱۴۴- یوسفی، غلامحسین (تصحیح)، تقویم الصحه، انتشارات بنیاد فرهنگ ایران، تابستان ۱۳۵۰.

ضمناً مطالبی در این کتاب از اطبای مختلف مانند دکتر جوانمرد و دکتر اسفندیاری و... استفاده شده است که دارای کتاب نبوده و تنها اسم آنها در بعضی از پاورقی‌ها آمده است.


DARU
cal Laboratory


Foto: Trond Steen


www.irteb.com






DARU
cal Laboratory










DARU
cal Laboratory


www.irteb.com









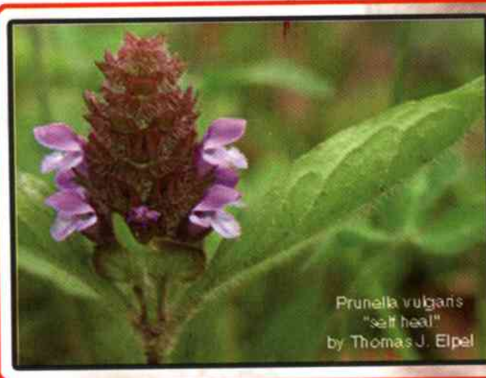




Agastache urticifolia
"giant hyssop"
by Thomas J. Elpel



Scutellaria galericulata
"marsh skullcap"
by Thomas J. Elpel



Prunella vulgaris
"self heal"
by Thomas J. Elpel


DARU
cal Laboratory




Photo Henriette Kress
http://www.ibiblio.org/herbmed




Monarda fistulosa
"horsemint"
by Thomas J. Elpel


DARU
cal Laboratory










DARU
cal Laboratory






SENALINE




DARU
cal Laboratory




Trond Steen




Trond Steen

